NOVEMBRE
2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

90 ANNI DI SAPORI

NUMERO DA COLLEZIONE

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/018/A.P./2019 - PERIODICO ROC - LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,50 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,99

BUON APPETITO

Da tempo pensavo a questo editoriale. Cosa scrivi per celebrare una testata che compie novant'anni? Bella responsabilità, anche perché, come sapete, questo è il giornale che veniva regalato in abbonamento alle feste di matrimonio per insegnare alla neomoglie a cucinare buone cose al neomarito e che tante delle nostre nonne tenevano nella credenza accanto ai fornelli. E allora ho pensato di chiedere a chi lo crea nella versione cartacea e sul web, ovvero alla redazione, di portare una foto di ciascuno da bambino, possibilmente mentre mangiava. Non è stata cosa facile. Oggi che ognuno di noi ha più immagini nel cellulare di un'intera città negli anni Settanta, ha significato aprire le vecchie scatole, magari in cantina, rivedere ricordi, assaggiare emozioni, accorgersi della nostalgia. La mia foto è stata scattata a Deiva mentre mangio degli spaghetti al pomodoro. Angela che lavora a *La Cucina Italiana* dal gennaio del 2007 si nasconde dietro lo zucchero filato (prima faceva la cantante lirica in teatro), Rita, la capo grafica, in redazione da quasi quindici anni, ci ha mandato uno scatto in cui divora un dolcetto di Carnevale avvolta da un costume confezionato dalla sua mamma, sarta eccellente. Sara si lecca le dita, lei che è una bravissima cuoca soprattutto dopo che ha seguito il Cordon Bleu a Tokyo, Valentina stringe una bottiglia di vino anche nella foto (un destino, visto che è la nostra sommelier). Elena, la photo editor, è tutta impataccata di cioccolata. O ancora ecco Brendan che dall'Australia ha vissuto prima in Russia e in India per poi venire a Milano con la moglie Francesca, lui, genio della pavlova, con un bavaglino modello cappotto mentre mangia un sandwich. E ancora Sabina che spegne le candeline e Maria Vittoria, detta Mavi, concentrata a guardare una torta.

Tante storie, queste sono solo alcune, di umanità gentile perché, posso dirvelo, parliamo di ragazze e ragazzi d'oro, pieni di talenti ed entusiasmo. Ogni giorno lavorano per questa testata che ci riempie di orgoglio per molte ragioni: amore per il cibo, amore per la tavola, amore per l'Italia e amore per voi che cucinate con noi in tutte le grandi e piccole occasioni della vita. In tanti hanno lavorato a queste pagine, costruendo un pezzo di storia della cultura gastronomica italiana. Oggi ci siamo noi e domani vedremo. Il futuro è una tavola che stiamo apparecchiando insieme. Buon appetito, cari lettori e care lettrici, novanta di questi anni.

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddafox

Maddalena

Angela

Riccardo A.

Beatrice

Brendan

Elena

Alessandro

Rita

Valentina

Stefania

Joëlle

Laura

Maria Vittoria

Sabina

Riccardo L.

Virginia

Sara

Gaia

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

La filosofia che ci guida dal 1929
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

LA CUCINA ITALIANA

sommario

90 ANNI DI SAPORI

160

69

Sommario

90 ANNI DI SAPORI

Il Ricettario

Speciale Compleanno

La Scuola

Guide

COLLEZIONATELE!
Per festeggiare i nostri novant'anni abbiamo creato quattro speciali copertine dal servizio *I capolavori di sempre* (pag. 132).
Ricette di Joëlle Néderlants, foto di Riccardo Lettieri, styling di Beatrice Prada

44

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App LA CUCINA ITALIANA disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 0286808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi de La Cucina Italiana e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo piazza Cadorna). Non perdetevi i nostri corsi di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti. E scoprite i nostri team building culinari dedicati alle aziende. Vi aspettiamo!

scuola.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 11 - Novembre 2019 - **Anno 90°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it GAIA MASIERO – gmasiero.ext@lacucinaitaliana.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it STEFANIA VIRONE – svirone@lacucinaitaliana.it

Cuochi
DAVIDE BROVELLI, SIMONA GALIMBERTI, JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI
Hanno collaborato
ADRIANO ALIMONTI, BETTINA CASANOVA, PAOLO LAVEZZARI, SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, MARGO SCHACHTER, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), STUDIO VASQUEZ, SARA SUARDI, VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. 123RF, AG. CONTRASTO, AG. GETTY IMAGES, AG. IPA, AG. LA CAMERA CHIARA, AG. MONDADORI PORTFOLIO, ALESSANDRO BELGIOJOSO, GIACOMO BRETZEL, MAURIZIO CAMAGNA, ROBERT HOLDEN, RICCARDO LETTIERI, GAIA MENCHICCHI, JACOPO SALVI, CLAUDIO TAJOLI, MONICA VINELLA

Direttore Editoriale LUCA DINI

Chief Marketing Officer FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Business Director ALESSANDRO BELLONI
Advertising Manager FEDERICA METTICA
Responsabile Content Experience Unit VALENTINA DI FRANCO. **Responsabile Digital Content Unit** SILVIA CAVALLI

Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore
Grandi Mercati e Centri Media Print: MICHELA ERCOLINI Direttore. **Arredo:** CARLO CLERICI Direttore
Advertising Marketing Director: RAFFAELLA BUDA. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile
Triveneto, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA.

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente GIAMPAOLO GRANDI
Amministratore Delegato FEDELE USAI
Direttore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Chief Digital Officer** MARCO FORMENTO
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA. **Direttore Produzione** BRUNO MORONA
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
Digital Marketing MANUELA MUZZA. **Social Media** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Content Commerce Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.

menù

Per il pranzo e per la cena cinque proposte con le nostre ricette di novembre

Evviva i classici

Festa della domenica con gli intramontabili

Tortellini in brodo pag. 135 **+ Rotolo di coniglio** pag. 85 **+ Patate al forno** pag. 170 **+ Torta Saint-Honoré** pag. 87

Tavola di mare

Crostacei e pesce tra divertimento e tradizione

Aeroporto piccante pag. 129 **+ Torta di tagliatelle** pag. 75 **+ Sogliola al burro, tartufo, cavolini e mela rossa** pag. 81

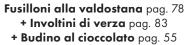
Bontà verdi

Con il colore e i sapori dell'orto autunnale

Plum cake di verdure pag. 73 **+ Risotto verde alle erbe fresche** pag. 77 **+ Cavolfiore al forno con tre salse** pag. 73 **+ Bicchierini di cachi e mele** pag. 88

Rustico familiare

Il conforto e il calore di casa, a fine giornata

Fusilloni alla valdostana pag. 78 **+ Involtini di verza** pag. 83 **+ Budino al cioccolato** pag. 55

A sorpresa

Un tocco di fantasia per stupire gli invitati

Cappelletti dal cuore liquido pag. 154 **+ Salmone dell'Alaska** pag. 126 **+ Crostata al cacao con crema «mou» e pop-corn** pag. 88

Indirizzi, aperture, oggetti e novità per amanti della buona tavola

notizie di cibo

a cura di SARA TIENI

FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

Che servizio epocale!

Alzi la mano chi non conosce *La Cucina Italiana* per le sue ricette. Ma da sempre in redazione ci occupiamo anche dell'arte del ricevere, con grande attenzione all'apparecchiatura della tavola. Così, per festeggiare i nostri primi novant'anni, presentiamo la **collezione di piatti** *La Cucina Italiana 90 anni di sapori* creata con Geminiano Cozzi Venezia 1765. Tre servizi con decori diversi in vendita da fine novembre in una selezione di negozi Coin, sul sito di Coincasa (*coincasa.it*) e in alcune prestigiose boutique di liste nozze: Geometric, con la pagina di apertura del primo numero del giornale e l'elenco dei membri del Comitato di Degustazione (tra di loro anche Filippo Tommaso Marinetti); Vintage, in tre colori, ispirata ai cartigli dei ricettari del 1956; infine, citazione degli anni Ottanta e Novanta, il servizio Vegan è stampato con i disegni di un'illustratrice dell'epoca. *geminianocozzi1765.it*

TANTI AUGURI ♫A NOI!♫

Questo mese celebriamo un importante anniversario. Ma non siamo i soli: da 20 a 240 anni, ecco i festeggiati

90

Fondata da Delia Pavoni Notari e Umberto Notari nel 1929, la nostra rivista celebra i 90 anni con il lancio dell'**edizione USA** cartacea e digitale. *lacucinaitaliana.it*

20

Nel 1999, nasceva a Napoli l'Università del Caffè del gruppo Illy, per **professionisti** e amatori. Oggi la sede centrale è a Trieste. *illy.com*

80

Latta **vintage** in edizione limitata di 250 pezzi per gli 80 anni del budino S.Martino. *ilovesanmartino.it*

100

Vermut, bitter Campari e gin: la formula perfetta del cocktail **Negroni** arriva immutata al suo primo secolo. *campari.com*

120

S.Pellegrino taglia l'importante traguardo con la bottiglia **sfaccettata** Vichy. *sanpellegrino.com*

30

Joia, il ristorante aperto dallo chef Pietro Leemann nel 1989 a Milano, è stato il **primo stellato** vegetariano in Europa, ed è ancora l'unico in Italia. *joia.it*

30

Il **cavatappi** disegnato da Alessandro Mendini per Alessi festeggia con una limited edition multicolor. *alessi.com*

100

Il gruppo oleario Salov fa cifra tonda e per l'occasione lancia in Italia Filippo Berio, una linea di **oli extravergini**, già molto amata nel mondo. *salov.com*

100

Si chiama Regina di cuori la serie di 7 elettrodomestici **rosso passione** prodotta per il primo secolo di KitchenAid. *kitchenaid.it*

100

La Collezione Centenario di Bialetti, il brand inventore della moka, rende omaggio all'**Etiopia** e alle origini del caffè. *bialetti.it*

Lo shopping diventa emozione.
Lo store per la persona e la casa.
TIGOTÀ
belli, puliti, profumati

2. LA LOCANDA DEL NOTAIO

1. VILLA DE WINCKELS

5. TENUTA FONTANAFREDDA

3. RISTORANTE MARCONI

6. LA TENDA ROSSA

4. BORGO EGNAZIA

BUONISSIMO VIAGGIO

Panorami mozzafiato, tappe da gourmet: Alfa Romeo e *La Cucina Italiana* hanno scoperto, per voi, il meglio del Belpaese

Un percorso squisito attraverso le regioni d'Italia, le strade più emozionanti e i tesori della nostra enogastronomia: *La Cucina Italiana* e Alfa Romeo hanno attraversato le regioni con *Strade Stellate*, un tour del gusto a bordo di una squadra di Stelvio Q4, Giulia Veloce (diesel e benzina), Giulia Quadrifoglio (in alto) e Stelvio Quadrifoglio. Sei le tappe scelte, **da Nord a Sud**, per sei weekend alla scoperta dei menu di alcuni dei migliori ristoranti italiani. Esperienze «sartoriali» studiate per guidatori-gourmet: con un selezionato gruppo di «alfisti» abbiamo testato le auto sulle strade più panoramiche e incontrato gli chef con appuntamenti in esclusiva. **Pranzi e merende** ci hanno condotti a Villa de Winckels, sulle colline veronesi (1) e a La Locanda del Notaio (2), nei dintorni di Como. Ci siamo quindi spostati al Ristorante Marconi, vicino a Bologna (3), per assaggiare la cucina della cuoca stellata Aurora Mazzucchelli, poi giù fino a Borgo Egnazia (4), in Puglia, per risalire nel Cuneese, alla Tenuta Fontanafredda (5). Raid finale alla Tenda Rossa, in Toscana (6). Perché viaggiare, come scrive lo scrittore svedese Jan Myrdal, è come innamorarsi: il mondo si fa nuovo. *alfaromeo.it*

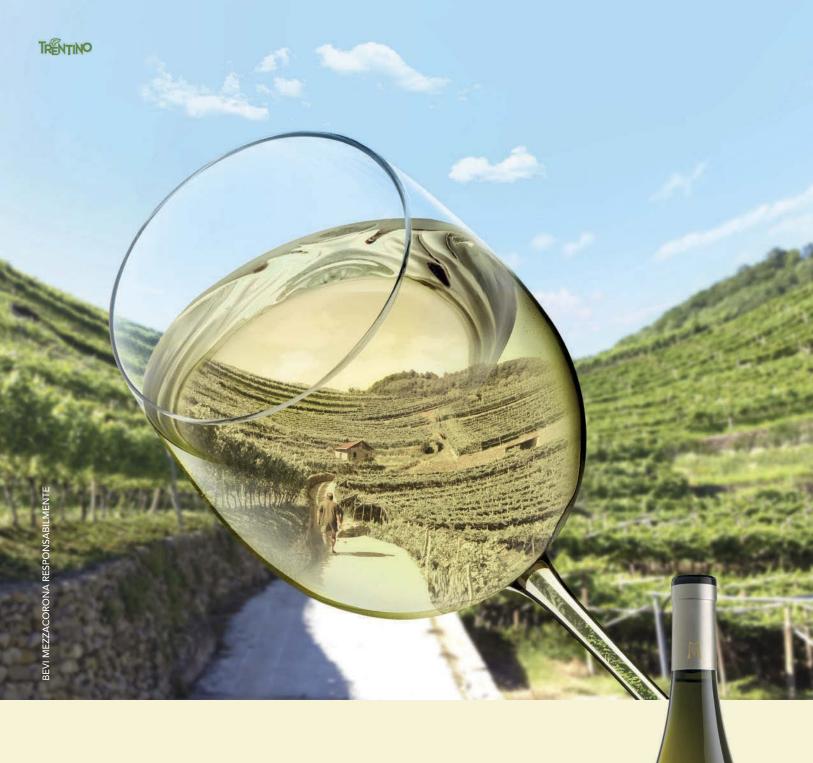
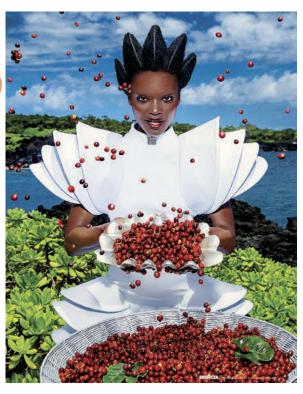



FOTO **JRE ITALIA!**

La bellezza è oro

È un inno alla natura *Earth CelebrAction*, il calendario Lavazza 2020. Scattato da **David LaChapelle**, è uno spettacolare racconto simbolico degli elementi primari (fuoco, terra, acqua e aria) creato per accompagnare il rilancio dell'iconico caffè Lavazza Qualità Oro. *lavazza.it*

Una fetta di paradiso

Il 24 ottobre si festeggia a Bologna il **Mortadella Day**. Un giorno dedicato al salume emiliano Igp, con l'inaugurazione di un'ala dedicata nel museo della città a Palazzo Pepoli e molti eventi al parco del cibo Fico Eataly World. *mortadellabologna.com*

Ghiotta coppia

Il binomio tra l'uovo e il fungo ipogeo più famoso al mondo è il tema dell'89esima **Fiera Internazionale del tartufo bianco d'Alba** (dal 5/10 al 24/11). In programma: cene, la celebre asta e itinerari sulle colline di Langhe, Roero e Monferrato, patrimonio Unesco. *fieradeltartufo.org*

IL GUSTO DELL'INNOCENZA

Abbiamo invitato cinque bambini tra i sette e i dieci anni a un ristorante di alta cucina e abbiamo filmato il pranzo. Leggete qui e soprattutto guardate il video: ne vedrete delle belle DI ANGELA ODONE

C'erano una volta cinque amici, Beatrice, Benjamin, Edoardo, Elvira e Tilde, che in una luminosa mattina di fine ottobre decisero di varcare insieme la soglia del ristorante Contraste, aperto a Milano nel 2015 e premiato con una stella Michelin nel 2017. Nessuno di loro sapeva che cosa si celasse oltre la parete nera dalla quale fuoriusciva un uomo che intimava il silenzio.

E neppure guardando dal grosso buco della serratura dell'ingresso riuscirono a scoprire qualcosa in più su quello che li aspettava. Con ordine si sedettero a tavola e bisbigliando, mossi da grande curiosità, aspettarono i piatti. Cinque portate, in un crescendo di sapori, creatività e un pizzico di divertimento: Noodles di capesante, parmigiano e dashi, Spaghetti alle vongole, Donut alla bolognese, Pluma di maiale iberico, ricci e burrata, e per finire il dolce Pulp Fiction, ispirato al più noto film di Quentin Tarantino e fatto di proiettili di cioccolato, gelato e strisciate rosse di sangue-barbabietola. Ad accogliere i bambini nell'impeccabile stile **Contraste** e a metterli a loro agio come sempre fanno con i clienti abituali c'erano il direttore di sala Thomas e il cameriere Giulio. Il momento più emozionante però è stato quando lo chef Matias Perdomo si è seduto con loro per... Volete sapere come finisce questa storia fatta di piccole emozioni e di qualche timidezza? Non perdetevi il video, tra poco sul nostro sito, cercando *Il gusto dell'innocenza* su *lacucinaitaliana.it/video*

Da sinistra, Edoardo, Beatrice, Benjamin, Tilde ed Elvira con la scultura *Il segreto* di Matteo Pugliese. In basso, con lo chef Matias Perdomo al momento del dolce.

zafferano
L'Arte del fatto a mano
La collezione ***Dalmata,*** gioca sull'alternanza del bianco e del nero per esaltare i colori del cibo. Quattro i soggetti della decorazione, declinati nei diversi formati di piatti, risottiere e insalatiere.
Questi prodotti sono made in Italy e dipinti a mano in stoneware lavabile in lavastoviglie e resistente in microonde.
Design Federico de Majo
www.zafferanoitalia.com - www.zafferanoeshop.it
in Italia

MAI ASSAGGIATO UN PROFUMO?

Dall'alto, un ritratto di Antonella Bondi: la designer di profumi ama lavorare circondata dalla natura; alcune fragranze edibili studiate per la mixology; la mostra *Fuori Porta*, al Museo Piaggio di Pontedera, dove Bondi ha ideato un percorso olfattivo.

Con le sue fragranze edibili Antonella Bondi conquista olfatto e palato. Da provare in versione picnic in campagna o nei cocktail

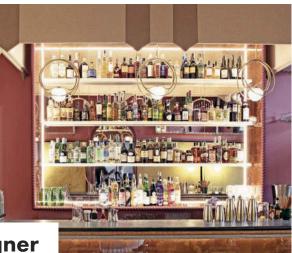
L'aroma del pane appena sfornato, quello del caffè che sale nella moka e quello dell'erba appena tagliata: Antonella Bondi crea le sue essenze edibili ispirandosi ai profumi della natura e ai cibi più deliziosi. Fino al 10 novembre, potete sperimentarle in un percorso sensoriale e olfattivo alla **mostra *Fuori Porta*** a Pontedera (Pisa), allestita da *La Cucina Italiana* in collaborazione con Vespa al Museo Piaggio (*museopiaggio.it*). Nelle sale si evoca l'atmosfera di un picnic in campagna diffondendo nell'aria fiori, spezie e piante distillate a vapore e trasformate in oli essenziali. Ne resterete irresistibilmente sedotti. Come d'altronde lo sono i grandi cuochi – Heinz Beck, per esempio – e i bartender. Se volete provare l'effetto che fa assaggiarli, passate anche al bancone di Identità Golose Milano, e ordinate un cocktail: lo spruzzeranno al momento con la fragranza più appropriata alla ricetta. *antonellabondi.com*

L'unione fa il caffè top!

De'Longhi ha ideato per Illy una macchina del caffè automatica che valorizza il suo blend 100% Arabica. Dal flusso della bevanda in uscita alla giusta temperatura della tazzina, l'elettrodomestico esalta la sofisticata miscela di chicchi di **9 origini diverse**, nelle sue tre tostature: classica, intensa e forte. *delonghi.com, illy.com*

Gara di dolcezza

Dal 1° al 3 novembre, a Treviso, si tiene la ***Tiramisù World Cup.*** Nella città veneta che rivendica la nascita del dolce italiano, Matilde Vicenzi, partner principale dell'evento, fornisce ai partecipanti anche i 6 ingredienti principali, compresi i savoiardi Vincenzovo, fatti con farina macinata a pietra e uova di galline allevate a terra. *matildevicenzi.it*

FOTO **DANIEL TÖCHTERLE, JACOPO SALVI**

Una designer al bancone

Alle Fondamenta delle Zattere, a Venezia, apre Experimental Cocktail Club, un bar elegante progettato dalla designer Cristina Celestino (in alto), all'interno dell'hotel Palazzo Experimental. In carta, i classici della miscelazione veneziana, con lo **spritz** capolista, e appetitosi cicchetti. *cristinacelestino.com, palazzoexperimental.com*

Gin pro Amazzonia

Con 19 varietà botaniche, tra cui 10 raccolte in Amazzonia, Canaïma è il nuovo gin di Compagnia dei Caraibi preparato seguendo l'uso delle **erbe spontanee** che gli Indios Pemon del Venezuela si tramandano da generazioni. Il brand supporta le comunità indigene combattendo, con una percentuale dei ricavi, la deforestazione. *compagniadeicaraibi.com*

BEVI ETICO

Di bambù, vetro, persino d'argento o di pasta di grano duro. La **CANNUCCIA** abbandona la plastica. Merito di brand e baristi virtuosi

GRANO DURO, Zite n. 10, Pasta Rummo. pastarummo.com

BIODEGRADABILE, Samurai. samurai.eu

VETRO, in vendita su amazon.it

BAMBÙ, riutilizzabile, biodegradabile, su amazon.it

PLEXIGLAS riutilizzabile, Villeroy & Boch. villeroy-boch.it

CARTA, Samurai. samurai.eu

ARGENTO, Christofle. christofle.com

ACCIAIO, in vendita su amazon.it

FOTO **KAREL BALAS, CEDIT**

LA CUCINA ITALIANA

90 ANNI DI SAPORI

PER GENAGRICOLA

IL PIACERE DEL FRIULI

SI TROVA IN UN BIANCO CHE RISPECCHIA CON SINCERITÀ IL TERRITORIO E CHE AMA LE RICETTE DI PESCE

Ci sono tre segreti e due parole chiave per raccontare la storia di Poggiobello, azienda vinicola dei Colli Orientali del Friuli, dal 1974 di proprietà di Genagricola. I primi sono il terreno collinare, la brezza, che crea importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, e il luogo, una delle zone migliori d'Italia per la produzione di vini bianchi. Le parole chiave sono semplicità e tipicità, che danno vita a vini fedeli alla natura delle uve da cui nascono e al territorio di provenienza. Come lo Chardonnay Friuli DOC, fatto con un vitigno originario della Borgogna, ma coltivato nella regione dalla metà dell'Ottocento. Con i suoi intensi sentori di pesca e frutta tropicale, il gusto morbido e un finale che ricorda la nocciola tostata, è il vino giusto per le ricette di pesce, ma è da provare anche con i formaggi freschi e i ravioli di magro.

WWW.POGGIOBELLO.EU

CAPESANTE ALLA VENEZIANA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

12 grosse capesante – aglio – prezzemolo – limone olio extravergine di oliva – sale – pepe

Staccate le capesante dalle valve e sciacquatele in acqua fresca. Lavate anche le 4 valve più grandi e conservatele nel forno tiepido.
Preparate un trito con 1 spicchio di aglio e un grosso ciuffo di prezzemolo.
Rosolate le capesante in un tegame, in veneto «tecia», con circa 1/2 bicchiere di olio e il trito aromatico per 2 minuti per lato; salatele, pepatele e irroratele con il succo di 1/2 limone; spegnete dopo 1/2 minuto.
Sistemate le capesante a tre a tre nelle valve tiepide e irroratele con il loro sughetto di cottura. Servitele subito.

1

2

3

LA FESTA È QUI

La Cucina Italiana e Papillon 1990 propongono 5 menu per i vostri ricevimenti

Vi fanno gola i piatti che sfogliate sul giornale? Vi piacerebbe organizzare un ricevimento nel nostro stile? Da questo mese, potete ordinare uno dei cinque menu ideati dagli chef della cucina di redazione e realizzati dal catering Papillon 1990. Dal ***Classico***, con insalata russa, lasagne alla bolognese e vitello tonnato, all'*Inverno*, che riscalda le giornate con flan di parmigiano e noci, ravioli del plin al tartufo nero, lombata di vitello al forno con salsa di Barbaresco e un tiramisù squisito. Arriva tutto pronto da servire; dove e quando lo dite voi. *papillon1990.com*

4

1. La serata di presentazione della collaborazione tra Papilllon 1990 e *La Cucina Italiana*. **2.** Il filetto di salmone marinato agli agrumi del nostro chef Davide Brovelli. **3.** Maddalena Fossati, direttore de *La Cucina Italiana*, e Luca Legnani, fondatore di Papillon 1990. **4-5-6.** I nostri cuochi: Joëlle Néderlants ai dolci e Giovanni Rota ai primi. **7.** Lo showroom DePadova, luogo dell'evento.

7

6

5

Emozioni al cioccolato

Alla Scuola de La Cucina Italiana è stata presentata la campagna stampa *Il cioccolato è un mondo* di Domori. Ideata da Annamaria Testa, racconta la filosofia del marchio fondato da Gianluca Franzoni nel 1997 attraverso cinque ritratti di **Guido Harari** che mettono a confronto esperienza/eleganza, scienza/magia, ragione/emozione, attimo/infinito, forza/dolcezza. Binomi che esprimono anche il cioccolato di qualità. *domori.com*

FOTO **GAIA MENCHICCHI**

1.

2.

3.

4.

5.

Il pranzo è servito

La Cucina Italiana festeggia l'approdo negli Stati Uniti della rivista e del sito con un party a New York

Una tavola imbandita con i piatti delle regioni d'Italia era al centro della Serra d'Autunno, il rooftop di Eataly Flatiron a New York. Quattrocento ospiti, tra cui anche Anna Wintour, il nostro Global CEO Roger Lynch, Dino Borri di Eataly, Jo Champa e Clio Zammatteo di ClioMakeUp, oltre ai cuochi italiani più famosi in città, hanno potuto assaggiare le delizie realizzate insieme al team di *La Cucina Italiana*. Arancini, risotto, tiramisù e musica Italian sound hanno caratterizzato la serata che ha raggiunto l'apice quando Fedele Usai, il nostro AD, ha concluso il discorso dicendo: «Il cibo è molto più di qualcosa di cucinato, è ciò che ci distingue e ci rende unici». L'evento è stato reso possibile anche grazie al supporto di alcuni partner che rappresentano l'eccellenza italiana nel mondo, come Cantine Ferrari, Fratelli Beretta, S. Pellegrino e Acqua di Parma.

6.

7.

8.

9.

10.

11.

1. Roger Lynch, Global CEO Condé Nast; **2.** Marco Formento, Direttore Centrale Digital Condé Nast Italia, e Francesca Airoldi, Direttore Generale Sales and Marketing, CMO Condé Nast Italia; **3.** Dino Borri, General Manager Eataly North America; **4.** Anna Wintour, U.S. Artistic Director Condé Nast, con Adam Rapoport, Direttore di *Bon Appétit*, e Maddalena Fossati, Direttrice di *La Cucina Italiana*; **5.** Wolfgang Blau, Chief Operating Officer & President International Condé Nast; **6.** Davide Riboni, CEO Lavazza US.

7. Fedele Usai, AD Condé Nast Italia, e Domenico Nocco, Direttore Generale Condé Nast Italia; **8.** Alessandro Belloni, Business Director di *La Cucina Italiana*; **9.** Sabina Montevergine, Web Editor di *La Cucina Italiana*; **10.** Il console generale d'Italia Francesco Genuardi con la moglie Isabel; **11.** Luca Dini, Direttore Editoriale Condé Nast Italia; **12.** Elisabetta Barracchia, direttore artistico dell'evento. **13.** Il Trentodoc di Cantine Ferrari; **14.** La Vespa Primavera di Piaggio. **15.** Il prosciutto Carpegna di Fratelli Beretta. **16.** La birra Peroni Nastro Azzurro. **17.** L'acqua S. Pellegrino. **18.** Una candela profumata Acqua di Parma.

Il concept creativo della tavola imbandita, dove trionfavano i piatti delle regioni italiane cucinati dalla nostra cuoca Joëlle Néderlants, è di Elisabetta Barracchia.

13.

16.

12.

14.

15.

17.

18.

FOTO M. BACCI/R. PIAZZA

IL CACAO SALVATO

È ITALIANA LA PRIMA AZIENDA AL MONDO CHE HA SCOMMESSO SULLE VARIETÀ PIÙ PREGIATE A RISCHIO DI ESTINZIONE. E HA VINTO, CON UN CIOCCOLATO DI QUALITÀ DIROMPENTE

GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE

PER ORIENTARSI NELLA COMPLESSITÀ DEL CIOCCOLATO CRIOLLO E RICONOSCERNE TUTTE LE SFUMATURE AROMATICHE, DOMORI HA CREATO IL PRIMO CODICE DI DEGUSTAZIONE. UTILE ANCHE PER GLI ABBINAMENTI: STA MEGLIO CON CAFFÈ, RUM, WHISKY O GRAPPA?

Il cacao cresce in Sud America e in America Centrale ma il cioccolato è un'eccellenza italiana. Come Domori, la prima azienda al mondo ad aver salvato la biodiversità del cacao, ripiantando varietà che rischiavano l'estinzione. Il cacao fine oggi è solo il 10% della produzione mondiale, e la varietà Criollo, il cacao dei Maya e degli Aztechi, la più rara, è poco più dello 0,001% del totale. La sua qualità però è eccelsa: è morbido, poco astringente e poco tannico, naturalmente dolce, cremoso e aromatico, tanto da poter produrre una tavoletta 100% Criollo con la ricetta più breve e pura possibile: pasta di cacao e zucchero di

GRAZIE AL PROGETTO CRIOLLO, IL CACAO È COLTIVATO DIRETTAMENTE DA DOMORI NELLA HACIENDA SAN JOSÉ IN VENEZUELA E POI TRASFORMATO NELLA FABBRICA A NONE, TORINO.

IN CUCINA

PER VALORIZZARE IL CIOCCOLATO DI ALTA QUALITÀ SERVONO RICETTE SEMPLICI, CHE LO LASCINO PROTAGONISTA. PROVATE LE TAVOLETTE DOMORI PER PREPARARE UNA CIOCCOLATA CALDA A BASE DI ACQUA, UNA TORTA CAPRESE, UNA CREMA AL CIOCCOLATO PER LE CROSTATE O DA SERVIRE CON PANETTONE E PANDORO. SUL NUOVO SITO, TANTE IDEE DA GUSTARE.

canna, senza aggiunta di burro di cacao, aromi ed emulsionanti. «Riconoscere, difendere e valorizzare le eccellenze è un'attitudine profondamente italiana, così come l'innovazione dei processi produttivi», spiega Andrea Macchione, AD di Domori. «Grazie alle migliori materie prime sul mercato e a un processo produttivo unico, la qualità del nostro cioccolato è dirompente, non serve essere degli esperti per capirlo. Ed è anche sostenibile». Domori controlla tutta la filiera, dalle piantagioni di cacao al confezionamento delle tavolette, producendo a basso impatto ambientale e nel rispetto dei lavoratori.

● **WWW.DOMORI.COM**

FOREVER MANHATTAN

Elegante e senza spigoli, come le pianure americane da cui arriva il bourbon con cui si prepara. Twist on classic? Miscelatelo con la grappa

di ANGELA ODONE

Se vi piace pasteggiare con un drink, provate questo «indimenticabile» con il filetto alla Wellington: la dolcezza della carne, il piccante della senape e la crosta della sfoglia sono perfette con le note decise del Manhattan.

La ricetta

60 ml whiskey americano
30 ml vermut rosso
4 gocce (2 dash) di angostura
1-2 ciliegie al maraschino Luxardo oppure scorza di arancia
ghiaccio

Versate 6-8 cubetti di ghiaccio in un mixing glass, aggiungete l'angostura e poi versate il whiskey con il vermut. **Mescolate** con il bar spoon (cucchiaino lungo) finché le pareti del mixing glass non saranno appannate e quasi gelide. **Accomodate** 1-2 ciliegine al maraschino nella coppa e, filtrando, versatevi il drink.

4 REGOLE VERSO LA PERFEZIONE

secondo Matteo Rizzolo

1. **Ghiaccio** La quantità raccolta nel mixing glass non deve mai superare quella dei liquidi delle ricetta, così si controlla meglio la diluizione.
2. **Coppa** Deve essere ben ghiacciata per preservare la temperatura del cocktail.
3. **Morbidezza** Per un sorso più vellutato e aromatico aggiungete un cucchiaino di maraschino.
4. **Ciliegie Manhattan** Un'idea originale è far marinare per 3-4 settimane delle ciliegie fresche in un barattolo coperte con il drink. Ottime nei cocktail futuri ma anche con i formaggi stagionati.

Matteo Rizzolo inizia la carriera al Nottingham Forest di Milano, collabora all'apertura del 1930, lavora all'Armani Bamboo Bar. Dal 2017 è Head Mixologist al Mandarin Bar & Bistrot dell'hotel Mandarin Oriental, Milan.

L'alternativa

OLIVIA: 45 ml Casta by Castagner – 30 ml vermut rosso – 15 ml vermut dry 1 spoon di sciroppo al caramello salato – 2 gocce (1 dash) bitter al cioccolato 2 gocce di bitter alla ciliegia

Seguite il procedimento della ricetta classica mescolando e raffreddando tutto nel mixing glass. Filtrate in coppa.

Bulleit Bourbon
Whiskey energico, speziato. Nato dalla miscela di segale, mais e malto d'orzo, invecchia per sei anni in botti di quercia bianca.
bulleit.com

Casta
La prima grappa creata per la miscelazione da un team di bartender: distillata da vinacce purissime, è versatile e ricca di aromi fruttati e floreali.
laboratorioitaliano.it

FOTO AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI, R. LETTIERI

COME SI TAGLIA LA PERA?

In occasione del suo novantesimo compleanno una carrellata di consigli di bon ton da *La Cucina Italiana* scelti tra le sue pagine di ieri. A confronto con quelli di oggi

di FIAMMETTA FADDA

COMPLICAZIONI

IERI «Sono sempre molte le lettrici che ci chiedono precisi insegnamenti su come si puliscono le diverse frutta a tavola. Siamo ben felici di accontentarle. Naturalmente dovranno esercitarsi a casa per fare bella figura sia a un invito sia al ristorante».

OGGI Dura prova, anche perché ogni frutto ha regole precise: la pera va divisa in sei spicchi in verticale; il kiwi in due in orizzontale e scavato con il cucchiaio, l'arancia… La padrona di casa accorta mette in tavola solo fragole, ciliegie e uva (lavati), che si mangiano con le mani. Poi al ristorante, perfida, chiede al maître di sbucciarle una pera. In 99 casi su cento non lo sa fare.

AL CINEMA

IERI «Abbiamo già detto e ripetuto che sia al cine sia a teatro è consigliabile mettere un cappello piccolo. Infatti anche chi è alle vostre spalle ha diritto di vedere lo spettacolo senza spostarsi continuamente a destra o a sinistra».

OGGI Per urbanità verso gli altri spettatori acquistate degli snack che non abbiano carta o almeno che non facciano rumore mentre li scartate e la cui masticazione non interferisca con il sonoro del film.

QUESTIONE DI CIVILTÀ

IERI «Un argomento già da noi trattato è quello che riguarda i rifiuti buttati dalla finestra. Purtroppo anche nei palazzi più signorili si notano nel giardino sottostante bucce d'arancia, ossi, tappi di bottiglie. Se l'educazione di un popolo si giudica dal rispetto verso la proprietà altrui, è triste pensare che l'80 per cento di essi non può essere ben giudicato».

OGGI L'etica dei rifiuti ha fatto grandi passi avanti. La raccolta differenziata è una prassi diffusa insieme alle multe comminate ai condomìni che non la rispettano. Eppure pare sia difficilissimo farla mettere in pratica. Nel frattempo l'inciviltà si è trasferita alle strade di città costellate di cicche di sigaretta. Dovrebbe diventare obbligatorio per i locali tenere all'esterno un portacenere. E comunque esistono per i fumatori dei contenitori portatili comodissimi da tenere in tasca o nella borsa.

SOCIALMENTE CORRETTO

IERI «A teatro occorre decisamente un abito da sera o da mezza sera, pettinatura fresca di parrucchiere, trucco leggero ma curato. Mentre l'uomo deve essere in grigio scuro, o, meglio ancora, in blu. La sciatteria non è ammessa».

OGGI Le donne non vedono l'ora di trovare un pretesto per mettere uno di quegli abiti chiusi nell'armadio in attesa dell'occasione adatta. Sono piuttosto gli uomini a opporre resistenza a giacca e cravatta. Tuttavia è più inelegante essere troppo eleganti che esserlo (apparentemente) troppo poco.

INVITI

IERI «Per il galateo il "dessert", termine francese che riassume le portate finali di un pasto, deve osservare la sequenza: dolce, formaggio e frutta. Modernamente però i formaggi vengono serviti prima del dolce e sono i dolci e la frutta a chiudere in bellezza».

OGGI A un pranzo in cui figurava la triade di cui sopra il conte Nuvoletti, gran viveur, marito di Clara Agnelli, rifiutando, esclamò: «Non sono un atleta della digestione!». La formula francese è dovuta al fatto che là non esiste il primo piatto di riso o pasta. Perciò niente formaggio, ma un dolce meglio se a base di frutta, che unisce le due cose.

DUBBI

IERI «Se non sapete come affrontare con le posate un determinato cibo, prendete tempo guardando quello che fanno gli altri perché non succeda come a quel tale che, all'arrivo della coppa lavadita con acqua e una fetta di limone, bevve tutta l'acqua».

OGGI Vecchia la battuta, ma buono il consiglio. In realtà la tendenza è semplificare l'arredo della tavola per aumentare il piacere dello stare insieme. Comunque l'ordine delle posate è quello delle portate, partendo dalla posata più esterna. Però se sono previsti bocconi da prelevare con le mani, la coppetta lavadita o il tovagliolino bagnato japanese style resta d'obbligo.

COME SI TAGLIA LA PERA IERI E OGGI

1) Tagliare una fettina del frutto nella parte superiore e una nella parte inferiore, 2) tagliare la pera a metà e dividere ogni metà in tre spicchi, 3) per eliminare la buccia, infilare nello spicchio la forchetta rovesciata e rivoltare la pera: con il coltello (nella destra) togliere la pelle, 4) posare lo spicchio sul piatto, infilzarlo ed eliminarne il torsolo, 5) tagliare lo spicchioa metà e portarlo alla bocca con la forchetta.

FOTO R. LETTIERI, AG. 123RF

Come sta la cucina italiana fuori del nostro Paese? Come la vedono e la mettono in pratica gli altri? Partite insieme ad **Angela Odone** (senza alzarvi dal divano) alla scoperta dei migliori interpreti della gastronomia Made in Italy nel mondo

Alcuni dei momenti della trasmissione televisiva *Sapore Italiano* in onda in prima visione dal 22 ottobre su Food Network, canale 33. La prima puntata è ambientata a New York: Maddalena Fossati ed Emanuele Pollini vanno alla ricerca (anche a bordo di una Vespa) dei migliori ristoranti della città.

SAPORI OLTRE CONFINE

Siete grandi viaggiatori, ma spesso la cucina *local* non vi soddisfa? Vi capita di desiderare un buon piatto di spaghetti al pomodoro anche quando siete all'estero, ma temete che non siano come quelli di casa e rabbrividite al pensiero che ve li portino accompagnati da un cappuccino? **Discovery Italia** insieme a Condé Nast Italia vi servono la soluzione su un vassoio d'argento. Dal 22 ottobre alle ore 22 su Food Network, canale 33, la nostra direttrice Maddalena Fossati ed Emanuele Pollini, cuoco di Ovo by Carlo Cracco a Mosca, vi porteranno alla scoperta dei migliori ristoranti italiani di **New York, Parigi, Londra, Los Angeles**. Durante le 6 puntate di *Sapore Italiano* Maddalena ed Emanuele valuteranno l'autenticità, lo stile, il rispetto della tradizione e la capacità innovativa di ogni ristorante assegnando un punteggio da 0 a 10. Quali passeranno l'esame a pieni voti? *foodnetwork.it dplay.com*

STILE ITALIANO

I piatti delle nostre trattorie rivivono nella raccolta di ricette della più famosa catena di ristoranti italiani nel mondo. Dal risotto alla milanese al vitello tonnato, alla bruschetta. *Big Mamma Cucina Popolare, Phaidon, 35 euro*

RADICI

Quanto sono americani i discendenti degli immigrati italiani che dalla fine dell'Ottocento a oggi si sono stabiliti negli States? Quale forza ha avuto la cucina per tenerli insieme? *Italian American Country, Paolo Battaglia, Anniversary Books, 30 euro*

VIVE LA FRANCE?

La storia e le passioni di Simone Zanoni, cuoco del ristorante Le George del Four Seasons George V a Parigi. E poi i suoi ingredienti preferiti e più di cento ricette. *Simone Zanoni, Mon Italie, Éditions de La Martinière, 68 euro*

UNA CENA SETTE VOLTE GRANDE

Dagli anni Cinquanta tutti i ricchi e famosi sono stati di casa all'Harry's Bar di Venezia. Ma per Arrigo Cipriani nulla supera l'emozione di questa specialissima serata

"È stato un evento per me memorabile non per quello che si è servito a tavola ma per i suoi protagonisti. Era il primo G7 italiano, in scena dal 22 al 23 giugno 1980 sull'isola di San Giorgio a Venezia. Francesco Cossiga, da presidente del Consiglio, faceva gli onori di casa. Ospiti: Margaret Thatcher per il Regno Unito, Jimmy Carter per gli Stati Uniti, Valéry Giscard d'Estaing per la Francia, Helmut Schmidt per la Germania dell'Ovest, Pierre Trudeau per il Canada, Saburo Okita per il Giappone. E il presidente della Commissione Europea, l'inglese Roy Jenkins.

Per lo svolgimento della cena era stato scelto l'appartamento dei Dogi a Palazzo Ducale, dove si respira l'atmosfera dei tempi della Serenissima, quando la città del Ducato e dello zecchino d'oro era la più ricca del Mediterraneo. A noi dell'Harry's Bar era stato affidato quello che oggi si chiama catering, l'organizzazione. La cena, orchestrata da Cossiga stesso, si svolgeva in due ambienti separati e comunicanti: una piccola sala, dove sedevano i Sette e un vasto salone destinato ai duecento ospiti e ambasciatori invitati.

Avevo fatto apparecchiare la sala dei Sette con un tavolo rotondo, coperto da una tovaglia di merletto di Burano tesa su un fondo rosso per esaltare la finezza del ricamo. I piatti, magnifici e preziosissimi, li aveva prestati la contessa Grimani, discendente della famiglia che ha dato tre Dogi alla Serenissima. Mio malgrado, perché non mi piacciono e non li ho mai adottati nei miei locali, i bicchieri erano a calice. Di cristallo, naturalmente.

Ma l'altezza del piano dei tavoli, tassativamente cinque o sei centimetri sopra l'ombelico, era la mia, quella che ho sempre riproposto nei miei 27 ristoranti sparsi nel mondo. Ideale per stare seduti comodi. Per le preparazioni avevamo a disposizione una stanza attigua dove in un primo tempo avevo impiantato una cucina a gas poi sostituita da una elettrica per motivi di sicurezza. Dieci cuochi in cucina, un cameriere ogni cinque persone per i tavoli degli ospiti, uno ogni due per il tavolo dei Grandi. Le indicazioni per la composizione del menu e la durata della cena erano state tassative: tre piatti leggeri serviti in un'ora. Il che mi trovava in pieno accordo, perché ritengo che costringere a tavola i commensali per tre, quattro ore sia un'imposizione buona solo a esaltare l'ego dello chef. Già mi infastidisce la parola chef, capo, che richiama regole, ordini, direttive. Noi al contrario ci vantiamo di essere cuochi eredi dell'arte della cucina italiana, semplice e perfetta, ricca di convivialità e libertà. Grazie a questo appeal universale anche stabilire il menu era stato facile.

Arrigo Cipriani, 1932, figlio di Giuseppe, fondatore nel 1931 dell'Harry's Bar, ha trasformato il locale in un luogo di culto dichiarato nel 2001 patrimonio nazionale dal ministero dei Beni culturali. Alcune specialità, come il Carpaccio e il Bellini, sono diventate parte del patrimonio gastronomico italiano. Il suo impero oggi conta 27 locali sparsi nel mondo.

Per cominciare, abbiamo servito dei ravioli di magro con spinaci, ricotta, burro e formaggio, uno dei piatti di pasta prediletti della mia cucina che preparo in versioni diverse in base alla stagione. Il secondo era un pesce al forno alla «Carlina», in onore di mia sorella Carla, da mio padre considerata la migliore cuoca di famiglia, con capperi, prezzemolo, succo di limone, uno spruzzo di pomodoro, e qualche goccia di Worcester sauce. La cena si chiudeva con la Meringata al limone, una nostra specialità, la cui originalità consiste nell'unione della crema pasticciera con quella al limone distribuite sulla pasta frolla e sovrastate dalla meringa. Io assaggiavo ogni portata prima che uscisse, ma erano piatti che non mi creavano nessun patema d'animo dato che li servivo abitualmente all'Harry's Bar, dove sono preparati tuttora con immutato successo perché sono sapori radicati nel nostro dna. Tanto che sostengo che il palato di un bambino italiano di cinque anni riconosce un fegato alla veneziana senza averlo mai assaggiato prima, ma rifiuta il sapore della curcuma.

In abbinamento alle tre portate abbiamo servito del Soave, poco diverso da quello che compariva sulle nostre tavole, perché negli anni Ottanta non esisteva tutto questo battage sui vini, ma c'erano semplicemente quelli del Nord, quelli toscani e quelli del Sud.

Emozione a parte, posso dire che si è trattato di un pranzo che combaciava perfettamente con la mia filosofia di cucina, che non vuole creare «stili», ma attingere a una cultura gastronomica che ha le sue radici nel Rinascimento italiano come la pittura, la scultura, la musica. Neanche la tassativa ora di tempo per servire 208 persone mi aveva messo in agitazione. Avevo già imparato tutto da Gianni Agnelli che, alla fine di un pranzo di cinque portate che doveva durare un'ora, mi aveva fatto chiamare e mi aveva detto: «Ci hai messo un'ora e un minuto»."

pasta all'uovo

"Chi non contiene conservanti,
prego faccia un passo avanti!"
Eccomi qua, io sono priva
di qualsiasi additivo.
La qualità è il mio vessillo
ed il buon cibo il mio pupillo,
puoi far lasagne o tagliatelle
sempre sane, fresche e belle.
Il mio nome a Voi rinnovo,
sono io: la pasta all'uovo Koch.

LARS.it

scopri il nostro assortimento su **www.kochbz.it**

Cucina Disney

PER I PICCOLI FAN DI ELSA E ANNA UNA TORTA DA FAVOLA E GOLOSI SPUNTINI ISPIRATI AL REGNO DI GHIACCIO

UNA FESTA CON I FIOCCHI

DOLCE RICETTA

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
300 g lamponi – 200 g formaggio fresco spalmabile – 200 g yogurt greco
150 g farina 00 – 100 g zucchero
100 g confettura di lamponi
50 g zucchero a velo – 30 g amido di mais
6 uova – 1 baccello di vaniglia
1 cialda Rebecchi Frozen II
1 limone non trattato – sale

Montate per 7-8 minuti le uova con un pizzico di sale, lo zucchero e semi della vaniglia. Unite la farina setacciata con l'amido di mais e mescolate dal basso verso l'alto. Versate il composto in uno stampo a cerniera (ø 20 cm) e infornate a 170 °C per 40 minuti circa. Lasciate poi intiepidire la torta, sformatela e, una volta fredda, tagliatela in 2 dischi. **Preparate** la farcia: lavorate il formaggio con lo zucchero a velo e la scorza di limone grattugiata, incorporate lo yogurt e spalmate la crema sulla base della torta. Distribuitevi sopra la confettura di lamponi e 200 g di lamponi freschi. **Ricomponete** la torta; seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, fate aderire la cialda Rebecchi alla superficie.

Elsa e Anna tornano sul grande schermo per l'attesissimo sequel del film di animazione Disney campione di incassi e vincitore di due premi Oscar, *Frozen. Il regno di Ghiaccio*. L'appuntamento è di quelli da segnare in agenda: dal 27 novembre arriva al cinema *Frozen 2 – Il Segreto di Arendelle.* Una nuova avventura attende le amate protagoniste di questa favola, ispirata a *La regina delle nevi* di Hans Christian Andersen, e i loro inseparabili amici, il simpatico pupazzo di neve parlante Olaf e il giovane Kristoff con il suo migliore amico Sven, la renna.
Per festeggiare con i bambini il ritorno delle amatissime sorelle di Arendelle e le loro appassionanti peripezie, perché non organizzare una merenda a tema insieme agli amici? Si può scegliere tra uno spuntino con i prodotti personalizzati Disney Frozen 2 oppure, per lasciare gli ospiti senza parole, una spettacolare torta di lamponi e crema di yogurt decorata con la cialda Rebecchi di Disney Frozen 2. E dopo una golosa merenda, tutti al cinema!

● **WWW.DISNEY.IT**

SONO IDEALI PER LA MERENDA DEI PIÙ PICCOLI I PRODOTTI DEDICATI AL FILM *DISNEY FROZEN 2 – IL SEGRETO DI ARENDELLE*. SI PUÒ SCEGLIERE TRA I GUSTOSI SNACK DI MAIS "SALATI PREZIOSI" CON UNA SORPRESA A TEMA; I CROCCANTI "CROCKKI" DI ZAINI, PICCOLE SFERE DI GERME DI GRANO RICOPERTE DI CIOCCOLATO IN CONFEZIONI SPECIALI; LA BEVANDA A BASE DI LATTE FERMENTATO "ACTIMELPLAY" AL SAPORE DI FRAGOLA, CON IL PROBIOTICO L. CASEI E LE VITAMINE B6 & D CHE AIUTANO IL BUON FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA IMMUNITARIO CON LE NUOVISSIME BOTTIGLIETTE TUTTE DA COLLEZIONARE; LE PRATICHE "MERENDE 100% FRUTTA CON VITAMINA C" DI MELLIN AI GUSTI PERA, MELA E FRUTTA MISTA PER UNA PAUSA BUONA E DIVERTENTE.

LA BOTTARGA

A fettine sottili tagliate al coltello con un filo di extravergine o grattugiata su semplici spaghetti aglio olio e peperoncino: l'ingrediente di mare più intenso si assapora così

SCEGLIERLA E CONSERVARLA
La bottarga è la sacca ovarica dei pesci estratta quando è piena, salata ed essiccata. Può essere di muggine o cefalo (in piccole baffe intere color ambra, da 300-400 grammi, morbida e delicata), di tonno (in pezzi, più asciutta e di sapore intenso) o di altre specie, anche di acqua dolce. Si acquista sottovuoto e, una volta aperta, si conserva in frigo: l'ideale sarebbe rimetterla sottovuoto, altrimenti si cosparge di olio il lato tagliato e si avvolge nella pellicola o in un sacchetto di carta. Trattata così è buona anche dopo un anno.

1

L' ORO DI CABRAS
VIA GAETANO CIMA 5, CABRAS (ORISTANO)
Le zone umide della Sardegna occidentale sono tra le più ricche di biodiversità del Mediterraneo e habitat ideale dei muggini, la cui *bottarikh* era apprezzata già dai Fenici. Ormai i pesci non sono quasi più locali, ma la bottarga rimane prelibata grazie alla lavorazione che i fratelli Manca eseguono manualmente dal 1930.
orodicabras.it

I PESCATORI DI ORBETELLO
VIA LEOPARDI 9, ORBETELLO (GROSSETO)
Prodotta dal Medioevo con uova di cefali della laguna maremmana, oggi, garantita da una cooperativa di cento pescatori, vanta una filiera cortissima e controllata, dalla pesca alla vendita nello spaccio e al ristorante.
ipescatoriorbetello.it

CAMPISI CONSERVE
VIA MARZAMEMI 12B, MARZAMEMI (SIRACUSA)
In un borgo marinaro specializzato da sempre nella conservazione del tonno rosso in ventresca, filetti, buzzonaglia e bottarga, Campisi è fedele alla tradizione migliore. Sono da provare anche i suoi squisiti ciliegini di Pachino sott'olio.
campisiconserve.it

ANTICA TONNARA DI FAVIGNANA
VIA NICOTERA 6, FAVIGNANA (TRAPANI)
Il nome è un tributo allo storico stabilimento Florio in cui i Tammaro hanno lavorato per generazioni. La loro bottarga di tonno rosso è fatta a mano: massaggiata, lavata, salata sotto peso, appesa in fibra di cocco a essiccare al vento.
anticatonnara difavignana.com

PESCHERIA MONTISOLA
LOCALITÀ CARZANO 38, MONTE ISOLA (BRESCIA)
Dal lago d'Iseo, bottarga di persico, agone e lavarello. Le uova di quest'ultimo si lavorano già da fine ottobre e in 10 giorni sono pronte, in polvere, per il risotto. In pescheria, fanno anche le sardine di lago sott'olio.
pescheriamontisola.it

TESTI **SARA MAGRO**, FOTO **STOCKFOOD/LA CAMERA CHIARA**

LA MEGLIO BOTTIGLIA

In Vespa, dal lago di Iseo alla scoperta delle cantine dei dintorni. L'attore **Alessio Boni** ci svela la sua passione per l'Amarone

Da *La meglio gioventù*, il film del 2003 di Marco Tullio Giordana che lo ha reso famoso, Alessio Boni ha recitato per il cinema, il teatro e la televisione, divenendo uno degli attori di punta di Rai Fiction. Dopo *La strada di casa 2*, lo vedremo in *Giorgio Ambrosoli. Il prezzo del coraggio* e in *Enrico Piaggio. Un sogno italiano.*

«Sono nato sulla sponda bergamasca del Sebino e da lì in un attimo ero in Franciacorta: pit-stop per le bollicine di Ca' del Bosco. Poi volavo un po' più in là, verso l'amata Valpolicella»

«**Preferisco i rossi rotondi**, poco tannici e poco verticali: romanici più che gotici. Abitando vicino alla Valpolicella, sono cresciuto bevendo Amarone, per me è proprio un ricordo per eccellenza. I miei preferiti? Dico Allegrini e Dal Forno, poi ce ne sono molti altri, ma queste sono le etichette per me sublimi».

Franciacorta Brut Cuvée Prestige Ca' del Bosco *cadelbosco.com* ***180 euro***

Amarone della Valpolicella Classico Allegrini *allegrini.it* ***64 euro***

Bolgheri Sassicaia Tenuta San Guido *sassicaia.com* ***180 euro***

ALLA CIECA, VINCE IL MIGLIORE

«Una sera sono stato in Valdarno a casa di amici che avevano organizzato una serata con le bottiglie coperte, così abbiamo assaggiato i vini senza sapere che cosa fossero, in tutto una decina di rossi. Bicchiere dopo bicchiere, c'è stato un vino che mi ha deliziato in un modo fuori dal comune. Quando hanno rivelato le bottiglie, ho scoperto che il mio preferito era un Sassicaia, il vino più pregiato della serata».

DA CONDIVIDERE

«Per me il vino è sinonimo di accoglienza. Da solo, posso bere una grappa, un whisky, un cognac, ma non il vino. Stappo una bottiglia solo per condividerla».

ABBINATE DA OSCAR

Sono due: la gallina ripiena con polenta taragna di mamma Roberta e un Amarone 2007 di Dal Forno, e poi una fetta di pane caldo, con il gorgonzola e un bicchiere di rosso.

Amarone della Valpolicella Romano Dal Forno *dalfornoromano.it* ***280 euro***

A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **GIANMARCO CHIEREGATO, AG. GETTY IMAGES**

C'È UN PIANO «INTELLIGENTE» CHE CUOCE, ASPIRA I FUMI E PESA GLI INGREDIENTI

RIVOLUZIONE IN CUCINA

Tre elettrodomestici in uno, esattamente dove servono. Questa è la vera innovazione, quella che semplifica la vita e rende più facile la preparazione di ogni ricetta. Nasce NikolaTesla Libra di Elica, il primo piano di cottura a integrare direttamente nella sua superficie una potente cappa aspirante (o filtrante) e una bilancia. Cucinare diventa più facile, infatti è possibile pesare direttamente nella pentola a qualsiasi livello di temperatura, aggiungendo gli ingredienti uno dopo l'altro, durante le fasi di cottura, sia a piano acceso che spento e senza sporcare altri contenitori. Praticità, sì, ma anche massima efficienza: l'aspirazione si regola automaticamente e la sua posizione sul piano garantisce un'elevata captazione dei fumi, circa 5 volte superiore rispetto alla loro velocità di salita. E in cottura? NikolaTesla Libra è il piano dotato di sistemi a induzione di ultima generazione, composto da zone combinabili fra loro che permettono di non rinunciare all'uniformità di cottura in caso di utilizzo di pentole di grandi dimensioni. Che altro? È bella, e facilissima da pulire.

● **WWW.ELICA.COM**

BACI DI ALASSIO

MARGHERITE DI STRESA

BISCOTTI D'ITALIA

Un viaggio da Nord a Sud in cinque dolcetti da gustare con il caffè, il tè oppure con un bicchierino di vin santo

ricette JOËLLE NÉDERLANTS
testi LAURA FORTI
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

PAPASSINI SARDI

Margherite di Stresa

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora e 15 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 60 PEZZI

250 g burro morbido
200 g farina
200 g fecola di patate
120 g zucchero a velo
4 tuorli sodi
1 baccello di vaniglia
limone – sale

Setacciate la farina e miscelatela con la fecola.
Mescolate il burro morbido, a pezzetti, e lo zucchero a velo, con una frusta, fino a ottenere una crema. Unite un pizzico di sale, la scorza grattugiata di ½ limone e i semi della vaniglia.
Schiacciate i tuorli attraverso un setaccio e mescolateli con il burro, quindi incorporate anche la farina.
Modellate il composto formando un panetto, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per circa 1 ora.
Stendetelo a uno spessore di 1 cm circa e ritagliatevi tante margheritine con un tagliapasta a fiore (ø 5 cm). Fate un buco al centro di ognuna con un piccolo tagliapasta. Recuperate i ritagli, reimpastateli e procedete fino a ottenere circa 60 margheritine.
Mettete le margheritine su una placca coperta con carta da forno e infornatele a 170 °C per 12-14 minuti: non devono colorirsi troppo. Sfornatele, lasciatele raffreddare, infine spolverizzatele con zucchero a velo.

Baci di Alassio

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 24 PEZZI

375 g nocciole pelate
300 g zucchero
200 g panna fresca
200 g cioccolato fondente
100 g albume
35 g miele – 35 g cacao amaro

Portate a bollore la panna e versatela sul cioccolato spezzettato; mescolate finché non si sarà sciolto in una →

crema. Lasciate raffreddare.
Tostate le nocciole in forno a 180 °C per circa 10 minuti. Sfornatele e lasciatele raffreddare.
Frullatele poi nel cutter insieme con lo zucchero, ottenendo una polvere; mescolatela con l'albume, il miele e il cacao fino a ottenere un impasto consistente.
Raccoglietelo in una tasca da pasticciere con una bocchetta a stella e distribuitelo a ciuffetti su una placca foderata con carta da forno.
Infornateli a 200 °C per 10-12 minuti; sfornateli e lasciateli raffreddare, quindi spalmate un po' di crema su metà di essi e accoppiateli agli altri, ottenendo i baci.

Papassini sardi

Impegno Facile
Tempo 45 minuti più 13 ore di riposo

INGREDIENTI PER 40 PEZZI

500 g farina
300 g zucchero a velo
200 g zucchero semolato
200 g strutto (o burro)
125 g uvetta
100 g mandorle pelate
80 g latte
50 g gherigli di noce
10 g ammoniaca per dolci (o lievito in polvere per dolci)
2 uova
2 albumi
cannella in polvere
zucchero colorato (diavolina)

Mettete a bagno l'uvetta in acqua e lasciatela ammorbidire per almeno 1 ora.
Impastate la farina con lo zucchero semolato, un pizzico di cannella e lo strutto, ottenendo un insieme di briciole.
Scaldate il latte e aggiungetevi l'ammoniaca; versatelo sulle briciole insieme con le uova e impastate. Una volta ottenuto un impasto omogeneo, incorporate le mandorle e le noci sminuzzate e infine le uvette, intere e ben strizzate.
Avvolgete il panetto nella pellicola e lasciatelo riposare per 12 ore in frigorifero.
Dividete l'impasto in piccoli filoncini, appiattiteli con le mani, in modo grossolano, fino a circa 5 mm di spessore, quindi ritagliatevi i biscotti a forma di rombi.
Adagiateli su una placca coperta con carta da forno e infornateli a 180 °C per 12-15 minuti.
Mescolate intanto lo zucchero a velo con gli albumi ottenendo la glassa. Colatela sui biscotti, ormai freddi, e completate con lo zucchero colorato.
Da sapere Potete sostituire lo strutto con il burro e l'ammoniaca con il lievito in polvere: i biscotti risulteranno sempre buoni ma perderanno il loro sapore particolare.

Cantucci toscani

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 50 PEZZI

500 g farina
400 g zucchero
400 g mandorle sgusciate
5 uova– 1 baccello di vaniglia
lievito in polvere per dolci
limone – sale

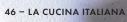
Impastate la farina con le uova, lo zucchero, una presa di sale, la scorza grattugiata di ½ limone, i semi della vaniglia e 1 cucchiaino di lievito. Incorporatevi quindi le mandorle.
Suddividete l'impasto in 5 filoncini e disponeteli su due teglie coperte con carta da forno.
Infornateli a 200 °C per 20 minuti circa; sfornateli, lasciateli leggermente intiepidire e tagliateli di sbieco in trancetti spessi 1,5-2 cm, ottenendo i cantucci. Appoggiateli sulla teglia sul lato del taglio e infornateli nuovamente per altri 10 minuti, sempre a 200 °C.

Biscotti campani all'amarena

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora e 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 PEZZI

300 g farina
300 g confettura di amarene
200 g pan di Spagna
150 g burro
100 g zucchero semolato
100 g zucchero a velo
50 g savoiardi morbidi
15 amarene sciroppate
2 tuorli
1 uovo – 1 albume
limone – cacao amaro
rum – sale

PER LA FROLLA
Impastate il burro con la farina e lo zucchero semolato, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di ½ limone. Otterrete un composto sabbioso.
Incorporatevi i tuorli e l'uovo e modellatelo formando un panetto compatto. Copritelo con la pellicola e mettetelo a riposare in frigorifero per circa 1 ora.
PER IL RIPIENO
Spezzettate i savoiardi e il pan di Spagna, quindi frullateli con il cutter. Mescolateli con la confettura, 2 cucchiai di rum, 15 g di cacao e le amarene tagliuzzate.
Tagliate in due il panetto di frolla. Stendetene le due metà in due rettangoli lunghi circa 40 cm, larghi 20 e spessi 4-5 mm. Rifilatene i bordi.
Disponete al centro di ciascuno metà del ripieno, distribuendolo per il lungo a mo' di filoncino.
Arrotolate la pasta frolla sul ripieno formando 2 rotoli. Riponeteli in frigorifero a rassodare per 30 minuti.
PER LA GLASSA
Mescolate l'albume con lo zucchero a velo e 1 cucchiaio di succo di limone: otterrete una glassa piuttosto consistente.
Togliete i rotoli dal frigo, ricopriteli subito con la glassa, spennellandola in uno strato uniforme. Tagliateli quindi in piccoli trancetti.
Sciogliete 3 cucchiaiate di confettura nel forno a microonde o in un pentolino a fuoco dolce. Intingete uno stecco da spiedo nella confettura sciolta e affondatelo nella glassa, su ogni biscotto, per creare la decorazione.
Appoggiate i biscotti su una teglia e infornateli a 180 °C per circa 20 minuti.

OGGI PARLO SOLO DI CUCINA

Nella sua «bottega» Pupi Solari ha insegnato l'eleganza a tre generazioni di milanesi. Genovese doc, coltiva l'autentica tradizione ligure e qui racconta due piatti del cuore

di PAOLO LAVEZZARI, foto GIACOMO BRETZEL

La tavola apparecchiata da Pupi Solari (nella pagina accanto) nel salotto della sua casa di Milano. Sceglie sempre tovaglie colorate, più accoglienti e casalinghe di quelle bianche, che fanno troppo «grande occasione».

Incorniciato dal glicine dell'antico palazzo affacciato sulla vigna di Leonardo, il terrazzino della cucina si apre sui tetti di una Milano antica che non conosce grattacieli. Speculare, la stessa quiete permea il salone dell'appartamento che guarda il cotto bramantesco di Santa Maria delle Grazie. Fin qui, casa. Poi, lontane un chilometro al più, le torri di CityLife, frantumando l'orizzonte, fanno da quinta al cannocchiale di via Mascheroni che va dritto in piazza Tommaseo, dove nel suo negozio – con aplomb genovese lei lo definisce «bottega» – Pupi Solari in cinquant'anni ha vestito (e insegnato a vestirsi) tre generazioni di milanesi piccoli e grandi.

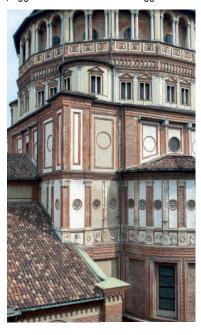
«Ho cominciato con il bambino, poi la donna, quindi la sposa e infine l'uomo. Ora "faccio" solo il bimbo e la sposa. I piccoli di allora sono i genitori di adesso», dice controllando la cottura dei funghi con mosse misurate, le stesse, distratte quanto sapienti, con le quali sistema un abito delle sue clienti. «Non dico mai no: ho capito che l'unico motivo per cui riesci a reggere cinquant'anni è perché sei sempre ospitale, mai supponente. Le clienti entrano in negozio e mi dicono "come è **sempre gentile**" e io rispondo che sono loro a farmi un piacere a tornare per tanti anni. Ma oggi non parlo di vestiti, solo di cucina. E poi, la moda non mi piace più, oggi dà i numeri. Anzi, sa cosa faccio? Mi abbono a *La Cucina Italiana* e la tengo in negozio: vado controcorrente, le ragazze di oggi devono sapere cucinare come le loro mamme e nonne».

Una visione che sa molto di esperienza personale: coi fornelli Maria Erminia Solari, 93 anni a febbraio – per tutti «la Pupi», alla milanese –, ha dimestichezza da sempre, da quando seguiva i gesti della cuoca di una vecchia zia e poi, giovanissima sposa nella Genova da ricostruire, passava dal banco delle magistrali al ruolo di mamma e casalinga. E nonostante sia a Milano da tanto, la cucina di **famiglia** rimane la sua preferita.

«I piatti liguri non li fa più nessuno come si deve. Ieri sera al ristorante con un'amica ho ordinato patate con i funghi al forno, come questi che sto preparando; ma se quelli erano alla genovese, allora io sono diventata emiliana. Mi piace tutto quello che è casalingo», prosegue, «non amo la stravaganza. Prenda, per esempio, un cibo semplice e popolare come le patate: le amo tantissimo, le metterei anche nei dolci». →

Linguine con il pesto, fagiolini e patate

«Linguine oppure gnocchi, mai spaghetti. Così procedo: in una pentola di abbondante acqua bollente, salata, getto uno o due etti di fagiolini "scornettati", quattro patate medie bianche tagliate a tocchetti, e cuocio per circa 10 minuti. Dopodiché getto la pasta. La colo al dente (con fagiolini e patate) e la verso in una terrina classica genovese, dove ho già posizionato tre-quattro cucchiai di pesto con olio abbondante e uno spicchio di aglio. Il pesto lo faccio così: tre mazzetti di basilico, lavo le foglie, le asciugo con la carta da cucina, le trito con uno spicchio di aglio o due fino a ottenere un composto finissimo, non una salsa! Aggiungo infine il parmigiano».

Sotto, da sinistra, a casa e nella boutique di Pupi Solari i fiori, in abbondanza e ben curati, sono sempre presenti; l'abside bramantesca di Santa Maria delle Grazie vista dal salone; le patate con i funghi sono servite in una legumiera d'argento. In basso, oggetti e libri sul tavolino del soggiorno.

A proposito, predilezione per qualche dessert in particolare? «Lo confesso, ne faccio pochissimi; non sono fanatica del dolce, mi piacciono, ma li compro. Secondo me, se non sei una pasticciera fantastica è meglio comprarli».

Indica una magnifica composizione di fiori. Pure il pollice verde? «Macché, sono negata coi pollici, ma mi piacciono i fiori, ci sono sempre sia in negozio sia a casa. Ormai durano pochissimo, li ho presi l'altrieri, ma stasera li cambio (*sono ancora perfetti, ma questa attenzione dice, più delle parole, quanto alla padrona di casa non sfugga alcun dettaglio*, ndr). Questo per chiudere il discorso sui dolci; a mio parere ognuno deve fare il suo **mestiere**, il giardiniere il giardiniere, io la bottegaia. Non vedo perché devo diventare di colpo una giardiniera solo per dire a tutti che ho il pollice verde. Lo stesso vale per la pasticceria. Come si dice a Milano? *Ofelè fa el to mesté* (pasticciere fa' il tuo mestiere). Appunto, e comunque faccio ancora le merende per i saldi, le colazioni: è rispetto per il mio lavoro».

Un **sogno** nel cassetto, anzi nella dispensa di Pupi Solari? «Mi piacerebbe essere la cuoca di una famiglia – ricca ben inteso». Scusi? «Perché è lei la figura centrale della casa; a lei, quando ci sono ospiti importanti, si affida la padrona di casa. E poi ho il fisico adatto, sono spavalda, però nessuna mi ha finora assunta... Ma senta, allora come faccio a fare l'abbonamento?». ■

Patate al forno con i funghi

«Sbuccio e taglio quattro etti di patate a fette non troppo sottili. Le condisco con olio extravergine di oliva, le salo e le dispongo in una pirofila. Proseguo con la preparazione dei porcini: ne taglio otto etti circa a fette di 1,5 cm; li dispongo sulle patate con uno spicchio di aglio e prezzemolo legato a mazzetto cosicché sia semplice toglierlo a cottura ultimata; copro la pirofila con la stagnola perché i funghi mantengano il loro colore chiaro. Devono cuocere a 180 °C nel forno statico sul ripiano medio. Da buona genovese consiglio di assaggiare più volte i cibi durante la preparazione per eventuali correzioni e integrazioni».

TUTTI I VINI DELLA VOSTRA VITA

OGNI ATTIMO È PREZIOSO. ANCHE PER BERE. PERCIÒ OGNI BOTTIGLIA VA CONSERVATA NEL MODO MIGLIORE

I vini che abbiamo in cantina raccontano molto dei nostri gusti, dei nostri viaggi, della nostra storia passata ma soprattutto di quella futura. In cantina si conservano le **bottiglie pronte** per essere bevute a cena, quelle per un brindisi speciale, i vini che vogliamo far assaggiare a qualche amico o quelli acquistati dal contadino nell'ultimo viaggio, pronti per essere stappati e condivisi. In cantina restano custoditi però gelosamente anche i vini che desideriamo far invecchiare per anni, o quelli così preziosi che aspettano un momento davvero speciale per essere degustati, come i grandi rossi.

La cantinetta è la soluzione perfetta in entrambi i casi: mantiene alla **giusta temperatura** di servizio ciò che si vuole bere subito e permette di conservare in condizioni ottimali le bottiglie adatte all'invecchiamento. Ogni cantina è una storia, tutta da raccontare, e per farlo è nato il magazine online ***Il Meglio in Cantina powered by Haier***, la community che riunisce in rete curiosi e appassionati alla scoperta di consigli, esperienze, novità e racconti sul mondo del vino. Un viaggio cantina dopo cantina... unitevi a noi!

- **WWW.ILMEGLIOINCANTINA.IT**
- **WWW.HAIER.IT**

FATE UN BRINDISI! LA GIUSTA TEMPERATURA DI SERVIZIO PER UN BRUT TEATRO ALLA SCALA 2014 DI CANTINA BELLAVISTA È 6-8°C.

OGGETTO DEL DESIDERIO

Haier è il leader mondiale nelle cantinette da vino, sinonimo di qualità, durata e prestazioni superiori, anche nei modelli più piccoli. **Due zone di temperatura distinte** per conservare bianchi e rossi, che devono essere serviti a temperature diverse da quella del frigorifero o dell'ambiente esterno (come invece si tende a fare, sbagliando). In più, il **filtro ai carboni attivi** non permette ai cattivi odori di diffondersi e la **luce LED** a basso consumo non è dannosa per il vino. Per le bottiglie più pregiate, **filtro UV**, sistema anti vibrazioni e umidità costante per permettere lunghi invecchiamenti, anche per anni, ma solo alle condizioni ottimali.
Un elettrodomestico indispensabile per gli appassionati e per chi vuole valorizzare al meglio il vino, ogni giorno e nelle grandi occasioni.

TENERO È IL BUDINO

Come con la madeleine di Proust, basta assaggiarne un cucchiaino (magari direttamente dalla casseruola, ancora tiepido) per tornare bambini

ricette JOËLLE NÉDERLANTS, testi LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

BUDINO CLASSICO AL CIOCCOLATO

CRÈME CARAMEL

Budino classico al cioccolato

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 4 ore e 30 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 litro latte
200 g cioccolato fondente 65-70%
150 g zucchero
100 g burro
80 g farina
20 g cacao amaro
rum

Scaldate il latte portandolo quasi al bollore.
Fondete in un'altra casseruola il burro con lo zucchero, poi amalgamatevi la farina e il cacao, setacciandoli.
Stemperate il composto con il latte, versandolo poco per volta, per evitare che si formino grumi. Riportate quindi sul fuoco e cuocete per 4-5 minuti dalla ripresa del bollore.
Spegnete, aggiungete il cioccolato tritato finemente mescolando finché non si sarà sciolto.
Versate il budino in uno stampo spennellato di rum. Battetelo sul piano di lavoro per evitare che si formino bolle di aria, copritelo con un foglio di alluminio e lasciatelo raffreddare. Riponetelo poi in frigorifero per almeno 4 ore. Sformatelo immergendo velocemente lo stampo in acqua calda.

Crème caramel

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g latte
210 g zucchero
125 g panna fresca
3 uova
1 tuorlo
1 baccello di vaniglia

PER IL CARAMELLO
Scaldate 120 g di zucchero con 35 g di acqua. Cuocetelo a fuoco medio, finché non comincia a colorirsi.
Versatelo in uno stampo (ø 20 cm).
PER LA CREMA
Scaldate quasi al bollore il latte con la panna e un baccello di vaniglia aperto per il lungo.
Mescolate le uova e il tuorlo con 90 g di zucchero. Versate sulle uova il latte e la panna, filtrandoli; amalgamate il composto e versatelo nello stampo, sopra il caramello, filtrando nuovamente.
Cuocete il crème caramel a bagnomaria in forno a 140 °C per circa 1 ora.
Sfornatelo e lasciatelo raffreddare, completamente, quindi rovesciatelo in un piatto, scaldando un po' lo stampo in acqua calda.

Variegato al gianduia

Impegno Medio
Tempo 30 minuti più 5 ore e 20 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

800 g latte
200 g cioccolato bianco
200 g cioccolato gianduia
100 g burro – 80 g amido di mais
60 g latte condensato
15 g gelatina alimentare in fogli
1 baccello di vaniglia

Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Scaldate il latte con il baccello di vaniglia aperto per il lungo.
Sciogliete il burro con il latte condensato. Incorporatevi quindi l'amido di mais.
Versate il latte filtrato sul burro e mescolate, quindi stemperatevi la gelatina, ammollata e strizzata.
Dividete la crema in due recipienti e aggiungete in uno il cioccolato bianco tritato, nell'altra il cioccolato gianduia tritato, ottenendo due creme.
Distribuitele a cucchiaiate in uno stampo di silicone (1,2 litri) bagnato con un po' di acqua, alternando i due colori.
Fate raffreddare il budino, quindi riponetelo in frigorifero per 4 ore.
Raffreddatelo per 30 minuti in freezer, per sformarlo più facilmente: lasciatelo quindi a temperatura ambiente per mezz'ora prima di servirlo, completato a piacere con nocciole tostate.

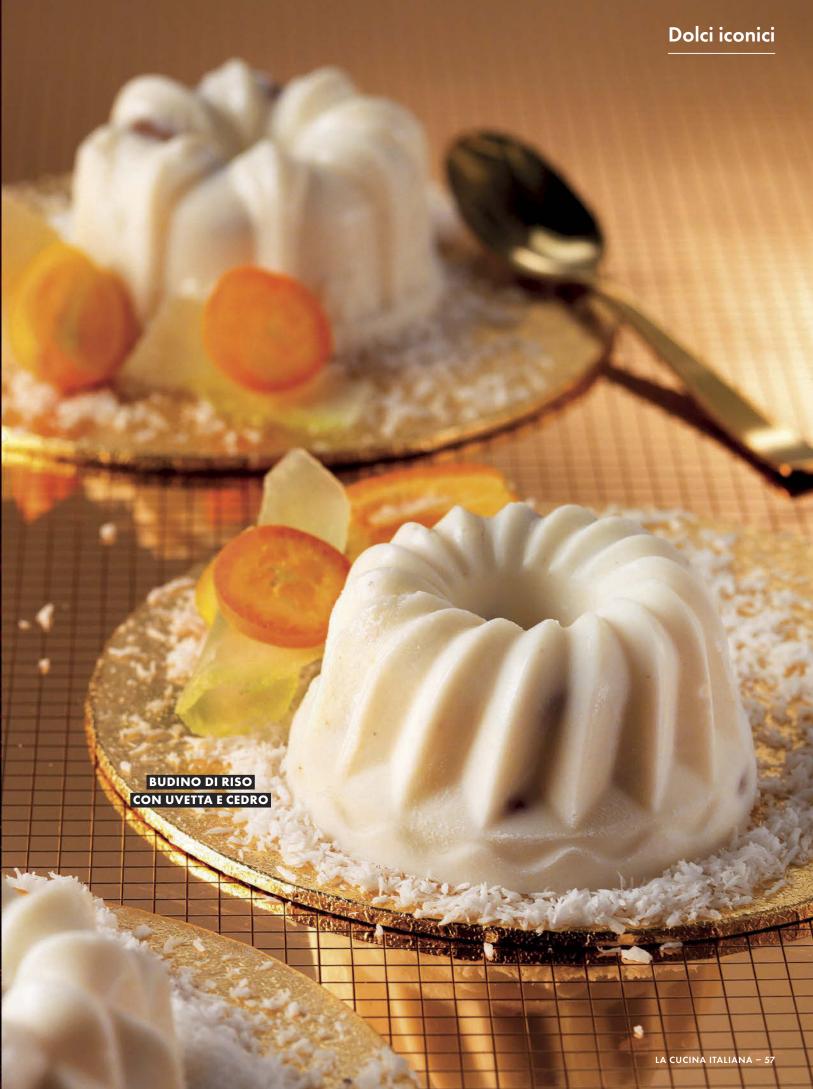
Budino di riso con uvetta e cedro

Impegno Medio
Tempo 30 minuti più 5 ore e 20 minuti di riposo
Senza lattosio

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

800 g latte di riso
200 g panna vegetale
120 g farina di riso
90 g zucchero – 60 g uvetta
10 g gelatina alimentare in fogli
1 cedro fresco – cedro candito
rum – kumquat
farina di cocco

Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda e l'uvetta nel rum.
Stemperate la farina di riso con 130 g di latte di riso, quindi mescolatela con il latte di riso rimasto, la panna vegetale e lo zucchero. Aggiungete la scorza grattugiata del cedro fresco e cuocete mescolando per 4-5 minuti dal bollore.
Spegnete e aggiungete la gelatina strizzata, poi l'uvetta, sminuzzata.
Distribuite il composto in 8 stampi di silicone da 100 ml, bagnati con un po' di rum. Fate raffreddare i budini, poi riponeteli in frigo per 4 ore; 30 minuti prima di sformarli, metteteli in freezer; una volta sformati, lasciateli a temperatura ambiente per 30 minuti prima di servirli. Guarnite con farina di cocco, cedro candito e kumquat.

BUDINO DI RISO
CON UVETTA E CEDRO

Budino di mandorle

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 4 ore e 30 minuti di raffreddamento

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

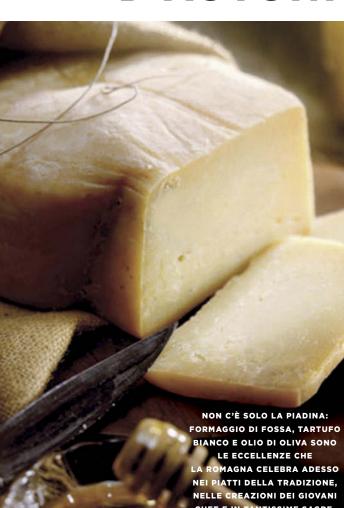
- **750 g latte di mandorle**
- **450 g chicchi di uva fragola**
- **400 g panna fresca**
- **350 g zucchero**
- **200 g mandorle pelate**
- **100 g amido di mais**
- **90 g liquore all'amaretto**
- **15 g gelatina alimentare in fogli**

Mettete a bagno la gelatina in acqua ben fredda.
Frullate le mandorle con il latte di mandorle, quindi filtrate passando il composto in un colino foderato con una garza.
Aggiungete al liquido ottenuto la panna, 200 g di zucchero, il liquore all'amaretto e mescolate. Versate tutto in una casseruola.
Prelevate 150 g di liquido e utilizzatelo per stemperare in una ciotolina l'amido di mais.
Portate a bollore il latte di mandorla e la panna, quindi fuori del fuoco aggiungete l'amido stemperato.
Riportate a bollore, spegnete e scioglietevi la gelatina, strizzata.
Spennellate con un po' di liquore lo stampo e versatevi il budino. Lasciatelo raffreddare, poi mettetelo in frigorifero per almeno 4 ore.

PER LA SALSA
Cuocete in una casseruola i chicchi di uva con 150 g di zucchero. Cuoceteli per circa 10-15 minuti, finché non si saranno parzialmente disfatti, creando una salsa liquorosa.
Guarnite il budino con la salsa e completatelo con altri chicchi di uva freschi.

LA STAGIONE DEI BAGNI È FINITA, MA LA VACANZA CONTINUA: IN ROMAGNA È IL MOMENTO DELLE SAGRE E DEL CIBO SINCERO, E OVUNQUE È COME ESSERE IN UNA GRANDE, ACCOGLIENTE OSTERIA

TAVOLE
D'AUTUNNO

NON C'È SOLO LA PIADINA: FORMAGGIO DI FOSSA, TARTUFO BIANCO E OLIO DI OLIVA SONO LE ECCELLENZE CHE LA ROMAGNA CELEBRA ADESSO NEI PIATTI DELLA TRADIZIONE, NELLE CREAZIONI DEI GIOVANI CHEF E IN TANTISSIME SAGRE.

Nessuna nostalgia, la nuova Romagna non è più solo quella di Casadei e delle rotonde sul mare. L'estate è finita e mentre le spiagge si preparano al riposo invernale, le sagre si riempiono e le città d'arte si animano di eventi culturali. Si festeggia l'olio nuovo, si riapre la caccia ai tartufi e perfino le piadine salutano lo squacquerone e si trasformano con saporite farciture di formaggio di fossa. Le eccellenze della tradizione si gustano nelle trattorie, nei ristoranti stellati, ma soprattutto «fuori», nelle feste di piazza: Rimini, Forlì, Cesena, Ravenna e Ferrara diventano tutte un'unica grande osteria. Romagna Osteria è un progetto che riunisce i migliori cuochi del territorio in una brigata itinerante – la Brigata del Diavolo – che si ritrova a cucinare nei luoghi più suggestivi e ricchi di storia della zona, per farli riscoprire a tutti: castelli, musei, vecchie pescherie o luoghi speciali, come il felliniano Grand Hotel di Rimini o la biblioteca Malatestiana di Cesena, diventano per una sera ristoranti d'eccezione. La Romagna divertente, estroversa, accogliente e festaiola non va mai in vacanza, scopritela in autunno.

WWW.VISITROMAGNA.IT WWW.ROMAGNAOSTERIA.IT

IL SIGNORE DELLE MUFFE

In uno stabilimento con numeri importanti e un elevato livello di automazione, soltanto la mano dello stagionatore fa i salumi perfetti

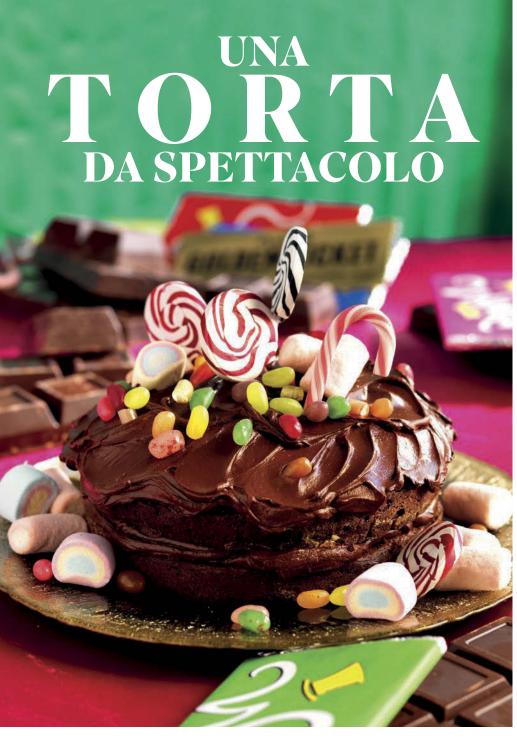
di LAURA FORTI, foto JACOPO SALVI

Santo Stefano Ticino, Milano, stabilimento Citterio: sono nel luogo dove nasce il Salame di Milano, uno dei prodotti più diffusi e conosciuti in Italia e all'estero, portato al successo più di un secolo fa da Giuseppe Citterio, che codificò la ricetta di una preparazione tipica delle fredde campagne lombarde. Oggi, lo stabilimento «licenzia» circa 120 tonnellate di salami (non solo di Milano) alla settimana, declinati in varie pezzature e venduti in diverse forme, anche preaffettati: un'industria all'avanguardia, anche dal punto di vista tecnologico. Tuttavia la mano dell'uomo è ancora fondamentale nella fase più delicata della vita di un salame: la stagionatura. Noi siamo qui per raccontare come, in mezzo a tanta automazione, la sapienza artigianale sia ancora insostituibile.

I salami respirano

Prima di incontrare Alessandro percorriamo dall'inizio la linea di produzione del salame: assistiamo all'arrivo delle carni, ne seguiamo il raffreddamento, la macinatura e poi la lavorazione per ottenere l'impasto da insaccare. Fin qui, macchine automatiche a garantire un ciclo di produzione senza interruzioni. Il primo intervento manuale è a fine corsa, per i salumi con budello naturale: il salame viene insaccato ed esperti operai hanno il compito di metterlo in forma, raddrizzandolo e legandolo. Invece, per i salumi con budello cellulosico, il processo è automatizzato fino alla chiusura. Ma non oltre. Da quando i salami vengono portati nelle celle di asciugatura, passano **sotto il controllo di Alessandro**: con la tradizionale casacca grigia (per non sporcarsi troppo, passando attorno agli insaccati coperti di muffa), tutti i giorni, più volte al giorno, li tocca usando la sua mano come il più sofisticato dei sensori. L'esperienza non gli manca, sono trentaquattro anni che lavora in Citterio, venti nel reparto stagionatura. «Il salame è un vivente, respira», ci spiega. «Ci vuole una sensibilità particolare per questo ruolo, e anche tanta passione, non posso certo dire ai salami di smettere di respirare, né fermare la muffa perché è domenica. Il nostro lavoro non conosce feste». La muffa, ci racconta Alessandro, è un indicatore fondamentale: il salame nasce nudo e comincia a respirare, poi si riveste con una patina come con un cappotto, per proteggersi in superficie, mentre si asciuga al cuore. Questo «cappotto», che si crea naturalmente durante la lunga stagionatura, ha un ruolo importante anche per il sapore dei salami: abbassa l'acidità, rendendoli più dolci. Alessandro ha la responsabilità di controllare il complesso gioco di equilibri tra temperatura, umidità, tempo e dimensioni, che consente ai salami di arrivare perfetti al termine del loro percorso. Oggi questo gioco si può gestire con sistemi automatizzati, ma è solo grazie alla sua mano che Alessandro riesce a stabilire come impostare i valori corretti, solo toccando la muffa è in grado di capire se i salami respirano bene. ■

Alessandro tra salami a diversi stadi di maturazione. Ogni giorno li esamina toccandoli, per capire se il processo di stagionatura sta procedendo nel modo corretto.

UNA TORTA DA SPETTACOLO

Direttamente dalla Fabbrica di Cioccolato, Willy Wonka è arrivato nella nostra cucina, con una esclusiva ricetta per i più golosi

testi **LAURA FORTI**
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **BEATRICE PRADA**

Grandiosa. Così **Christian Ginepro**, alias Willy Wonka, attore poliedrico, cantante e danzatore, definisce la produzione del musical *Charlie e la Fabbrica di Cioccolato* che rallegrerà l'inverno milanese a partire dall'8 novembre, alla Cattedrale della Fabbrica del Vapore. Gli crediamo, visto che già qui, nella nostra cucina, ha portato con sé un contagioso buonumore, i colori sgargianti del costume e una torta perfetta per andare in scena. Mentre Wonka faceva magie di cioccolato con la nostra Joëlle, abbiamo scoperto che Christian (lo potete vedere anche nella serie televisiva *Rocco Schiavone* trasmessa da Rai 2) ha un «timore reverenziale» per i cuochi, che vede «un po' artisti e un po' alchimisti». Lui si definisce un cuoco di sopravvivenza ma, dice, «mi basta mettere un tocco di spezie per sentirmi pronto per un talent». Che cosa gli piace? La vita in provincia (è di Pesaro), con il suo modo autentico di plasmare le persone, e la pasta ripiena. E il cioccolato, certo: «Da piccolo ho abitato vicino a una grande fabbrica di cioccolato: le particelle di cacao le ho nel dna, questo spettacolo per me è un destino». ■

Dolce al cioccolato

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti più 20 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

- **405 g cioccolato fondente**
- **300 g panna fresca**
- **180 g zucchero di canna**
- **115 g burro – 75 g farina**
- **20 g cacao amaro**
- **3 uova – sale**
- **½ cucchiaino di lievito per dolci**

Joëlle, cominciamo con una ganache!
Va bene: trito 225 g di cioccolato e sopra verso la panna bollente.
Poi mescolo finché non si scioglie.

Eccola. Va bene, è bellissima.

Allora, via con la base della torta: Joëlle ti affido il bastone…
…mentre io rompo le uova e mescolo.

Unisci lo zucchero, piano piano.
Certo. Questo di canna ti piace?

Laura, segna: intanto, bisogna sciogliere a bagnomaria il burro con 180 g di cioccolato fondente tritato.
Grazie, Willy.

Aggiungo alle uova farina e cacao setacciati.
Vai piano, che amalgamiamo bene. Poi metto un pizzico di sale e il lievito.

Aggiungo il cioccolato fuso e mescoliamo con una frusta. Fai tu?

Bene così, Joëlle: versa il composto in uno stampo ad anello di 18 cm di diametro, imburrato e infarinato. Io controllo.

E ora in forno a 160 °C.

Deve cuocere per 30 minuti… Intanto, ti prego ti prego, mi regali un Golden Ticket?
Sì! Evviva! La redazione alla Fabbrica di Cioccolato!!
GOLDEN TICKET
Sfornata e raffreddata, la torta si taglia a metà e si farcisce con ⅓ della ganache. Poi si copre la superficie con la ganache rimasta. Deve essere bella alta, almeno fino a qui.

E si decora con caramelle e dolcetti a volontà. Ecco il mio tocco finale.

PER **IPER LA GRANDE I**

ABBIAMO FATTO UN PATTO

UN VIAGGIO NELL'ECCELLENZA PER GARANTIRE IL MEGLIO DELLA QUALITÀ ITALIANA

Al centro ci sono le persone, il loro benessere e la loro soddisfazione: in queste parole è racchiusa la missione di Iper La grande i. Una promessa costante verso i propri clienti per offrire loro, ogni giorno, la garanzia di cibi buoni e tradizionali. Un impegno che si concretizza nel progetto Patto Qualità Iper, il cui obiettivo è la collaborazione con i fornitori per assicurare al consumatore una scelta eccellente. Il marchio Patto Qualità Iper premia allevamenti sostenibili, rispettosi dell'ambiente e dei cicli naturali. Polli, faraone e galletti sono alimentati senza l'uso di antibiotici e la filiera è 100% italiana, certificata ISO 22005 secondo le norme di riferimento internazionali per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari. Anche il pesce fresco Patto Qualità Iper (orata e branzino) è allevato in mare aperto, nel Golfo del Tigullio in Liguria, in un ambiente incontaminato, lontano da ogni forma di inquinamento e caratterizzato da elevati fondali, superiori ai 40 metri e da correnti sostenute e continue. In queste scelte la dedizione di Iper La grande i a rispettare, quotidianamente, il «patto» con i propri clienti. ● **WWW.IPER.IT**

DA IPER LA GRANDE I IL MEGLIO DELL'OLIO ITALIANO HA UNO SPAZIO DEDICATO: UNA OLEOTECA DI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE, ORGANIZZATI SECONDO UN PERCORSO GEOGRAFICO E GUSTATIVO. PER GUIDARE IL CLIENTE NELLA SCELTA DEL PRODOTTO GIUSTO, OGNI SINGOLO OLIO DISPONE DI UNA SCHEDA DEDICATA INTERATTIVA E TOUCHSCREEN RICCO DI INFORMAZIONI.

UN MINESTRONE A TOKYO

Cucina italiana ma con ingredienti giapponesi di stagione (a parte olio, pasta e Parmigiano): è l'originale formula del Ristorante di Luca Fantin a Ginza che festeggia dieci anni

di SARA MAGRO

Nel 2009, Luca Fantin, all'epoca trentenne, lascia il ruolo di sous-chef di Heinz Beck al ristorante tre stelle La Pergola di Roma per lanciarsi alla cieca in una nuova avventura: gestire il Ristorante italiano dell'hotel Bulgari alla Ginza Tower. Dopo dieci anni è uno degli indirizzi gourmet più amati di Tokyo. Ecco perché.

Qui accanto, Minestrone e, sotto, Tartufo nero e cipolla, due piatti del menu degustazione del Ristorante – Luca Fantin all'hotel Bulgari di Tokyo. Nella pagina accanto, lo chef Luca Fantin, 40 anni, con la sua brigata di cucina.

Che cosa l'attirava in Giappone?
In Italia difficilmente avrei trovato un'occasione simile a trent'anni. Mi hanno dato una Ferrari, e io dovevo vincere il Gran Premio. Mi sono detto: ci provo.
E ce l'ha fatta: nel 2011 ha preso la stella Michelin e oggi è al 18° posto dei 50 Best Restaurants dell'Asia.
È andata abbastanza bene. Ma non sono mancati i momenti bui: la lingua, la città, il modo di fare, tutto diverso. Sono andato avanti grazie alla mia testardaggine.
Come si fa alta cucina italiana a Tokyo?
Non ho trovato subito la mia strada. All'inizio pensavo di provare i migliori ristoranti italiani in città, poi ho cambiato strategia: era meglio conoscere la cucina e i gusti giapponesi. Ho capito che dovevo concentrarmi sui prodotti locali e sulle stagioni, scoprendo le verdure, i pesci, le carni, le erbe, i fiori che hanno arricchito i miei piatti.
Così ha conquistato il suo pubblico.
La mia idea è fare quello che mi piace, nella direzione che credo giusta, con i piatti che ritengo migliori. Infatti, sette anni fa ho eliminato la carta.
Scelta coraggiosa.
Mi spiego: spendo la maggior parte delle energie a studiare territorio, ingredienti e abbinamenti che esprimo attraverso il menu degustazione. Poi arrivano i clienti e ordinano carbonara o caprese, piatti da trattoria. Perciò li ho tolti e ho tenuto solo il menu degustazione, lungo o corto (6 o 10 portate). Finalmente posso provare a dare un'idea innovativa della cucina italiana.
Ha detto che all'inizio le tornavano indietro l'80% degli spaghetti perché erano troppo crudi. Com'è finita?

Si sono arresi. Metto il timer e, quando suona, scolo. Se non piace la pasta al dente, è meglio cambiare ristorante. D'altra parte non vai a mangiare sushi se non ami il pesce crudo!
Quali sono stati gli ostacoli maggiori?
La diffidenza iniziale, e la ricerca degli ingredienti. Qui è un altro mondo.
Per esempio?
Per noi il massimo è un branzino pescato e cucinato. Per loro è impensabile mangiarlo fresco, perché la carne è troppo dura. Per renderla più tenera, il pesce viene dissanguato e conservato in frigo. Dopo 4-5 giorni è pronto.
Dice di usare il 90% di materie prime locali. Una bella sfida.
All'inizio usavo solo ingredienti italiani, ma non ero mai soddisfatto. Finché ho iniziato a perlustrare il territorio e a conoscere agricoltori, allevatori, pescatori. A parte riso, pasta, olio e qualche formaggio, la mia cucina si basa su prodotti giapponesi comuni anche in Italia e non uso salse di soia, sakè, yuzu, estranei al nostro gusto.
Chi sono i suoi fornitori?
Lavoriamo con 53 microproduttori specializzati: uno fa le carote, uno le cipolle, uno va a tartufi neri sul monte Fuji, uno pesca scampi a un'ora da Tokyo... Ormai li considero parte della famiglia.
E il vino?
Italiano, a parte lo Champagne e otto etichette di vino giapponese. Lo fanno anche qui: non è ancora perfetto, ma non è male.
Il suo piatto più rappresentativo?
Lo spaghetto ai ricci di mare: pasta monograno Felicetti, con brodo di vongole e cozze, crema di capesante, concentrato di pomodoro dolce, crema di ricci e per finire ricci crudi con buccia di limone. Così intenso che sembra di essere al mare.
Chi sono i suoi maestri?
Gli chef con cui ho lavorato.
Marchesi, per esempio.
Il signor Marchesi non era solo un grande cuoco, era un filosofo della cucina. Una volta mi ha chiesto: «Qual è la miglior parte del pollo?». La coscia. «No, no», dice lui mostrandomi una minuscola parte nascosta tra coscia e dorso: «È questo il boccone più prelibato». E io lo lascio ai miei tre bambini.
Parlano italiano?
Un po', mischiato con il giapponese della mamma.
Come gli trasmette le radici italiane?
Con la cucina. La mattina aiuto mia moglie a preparare il pranzo da portare a scuola, e ci metto sempre qualcosa di tipico, come la pasta con i broccoli, la passione di mio figlio. ■

I DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA

1 Tappo dosatore

POCHE GOCCE ESALTANO IL GUSTO DI OGNI PIATTO ED EVITA INUTILI SPRECHI,

e Antiriempimento

PIÙ SICUREZZA E GARANZIA PER I NOSTRI CLIENTI.

2 Bottiglia

ESCLUSIVA, PERSONALIZZATA IN **vetro scuro** PER PROTEGGERE L'OLIO DALLA LUCE EVITANDONE COSÌ L'OSSIDAZIONE E MANTENENDO INALTERATO IL SAPORE.

3 Selezione di olive verdi

DI VARIETÀ PREVALENTE MORAIOLO E FRANTOIO RACCOLTE ANCORA FRESCHE GRAZIE AD UN CONTROLLO DIRETTO E COSTANTE IN CAMPO.

4 La frangitura

LE OLIVE SONO FRANTE CON GLI ESCLUSIVI METODI ESTRATTIVI DEL FRANTOIO DI SANTA TÉA, MACCHINARI PROGETTATI E BREVETTATI DALLA FAMIGLIA GONNELLI.

5 L'olio

PRODOTTO E CONSERVATO IN ASSENZA DI OSSIGENO E SOTTO AZOTO, COSÌ DA PRESERVARE LA NATURALE FRESCHEZZA, COME APPENA FATTO.

6 Il Frantoio di Santa Téa

FONDATO NEL 1426. IL FRANTOIO PIÙ ANTICO D'ITALIA, SI TROVA IN PIENA CAMPAGNA TOSCANA, VICINO FIRENZE.

7 La famiglia Gonnelli

ACQUISTÒ IL FRANTOIO DI SANTA TÉA NEL 1585 E NEL 1962 COLLAUDÒ LA PRIMA CENTRIFUGA AL MONDO.
DA ALLORA LA FAMIGLIA SI DEDICA ALLA MIGLIORE PRODUZIONE ARTIGIANALE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

Per noi l'olio è simbolo di un'arte delicata e antica che ti regala infinite sfumature ad ogni assaggio.
Per questo seguiamo direttamente 64.000 olivi da agricoltura biologica in Toscana e tutta la produzione avviene nel nostro frantoio.

Artigiani dell'olio

www.gonnelli1585.it

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 183**

ricettario *di novembre*

testi **LAURA FORTI, ANGELA ODONE**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Chi c'è nella nostra cucina

WALTER PEDRAZZI
Collabora da più di trent'anni con il nostro giornale, ma non li sente: profondo conoscitore delle tecniche di cucina, è un instancabile sperimentatore e ricercatore di novità. Se avete ospiti a cena, preparate senz'altro il suo saporito rotolo di coniglio.

JOËLLE NÉDERLANTS
È la responsabile, anzi l'anima della nostra cucina di redazione, e mano destra dei cuochi ospiti. Specialista di cioccolato, studia la pasticceria nuova e tradizionale e la reinventa nei suoi dolci. Facilissima e ghiotta la sbrisolona.

DAVIDE BROVELLI
Figlio d'arte, anzi bisnipote, perché la sua famiglia lavora nella ristorazione da 180 anni. Predilige gli ingredienti del lago Maggiore, che trasforma con uno stile raffinato. Il plum cake di verdure è la sorpresa di questo ricettario.

Gamberi in fili di patate

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

200 g **robiola**
24 **code di gambero**
3 **patate da circa 100 g cad.**
limone
erba aglina o cipollina
prezzemolo
olio di arachide
sale – pepe

Sgusciate le code di gambero.
Pelate le patate e tagliatele a fili con le apposite macchinette.
Avvolgete i gamberi nei fili di patate.
Friggeteli in olio ben caldo per 3-4 minuti, 4-5 per volta; scolateli su carta da cucina. Salateli leggermente.
Condite la robiola con il succo di ½ limone, pepe ed erba aglina o cipollina sminuzzata, e un pizzico di prezzemolo tritato.
Servite i gamberi fritti con la crema di robiola.
Da sapere Le macchinette per ridurre le verdure in lunghi «tagliolini» si trovano facilmente nei negozi di elettrodomestici e on line, in versione manuale, a manovella, oppure elettriche.

aperitivi

Piatto di portata dei gamberi e piattini **Geminiano Cozzi Venezia 1765** Geometric della collezione *La Cucina Italiana 90 anni di sapori*, ciotola della mostarda e piattino della pera **Seletti**, forchettine **Mepra** e **Sambonet**.

antipasti

Piatto del plum cake in primo piano e piatto del cavolfiore **Geminiano Cozzi Venezia 1765** Vintage della collezione *La Cucina Italiana 90 anni di sapori*, piattino del plum cake in secondo piano **Seletti**, piattino e ciotola del cavolfiore **Richard Ginori**, posate **Sambonet**, tovagliolo **La DoubleJ**.

Plum cake di verdure

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

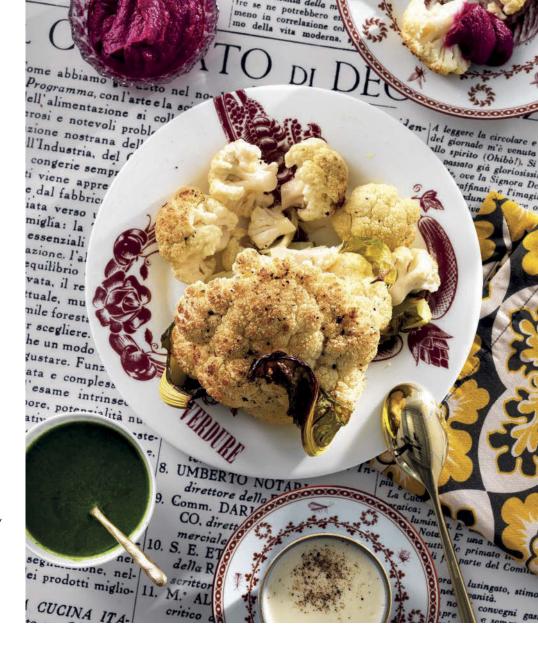
200 g mascarpone
180 g farina
165 g 3 uova
150 g zucchine (parte verde)
120 g cavolfiore a cimette
100 g carote mondate
100 g piselli sgranati o edamame
100 g scamorza dolce
100 g olio di girasole
100 g latte
80 g cavolini di Bruxelles
50 g olive taggiasche snocciolate
50 g Grana Padano Dop
16 g lievito in polvere per pizze e torte salate
pesto

Tagliate tutte le verdure e la scamorza a dadini della stessa misura.
Mescolate in una ciotola la farina con le uova, il latte, il grana grattugiato, il lievito e, per ultimo, l'olio. Una volta ottenuto un composto omogeneo, incorporatevi le verdure e la scamorza a dadini, le olive e i piselli, mescolando con cura.
Rivestite con carta da forno 2 stampi da plum cake (da 1 litro) e riempiteli con il composto, rimanendo un paio di centimetri sotto il bordo.
Coprite gli stampi con un foglio di alluminio e infornateli a 180 °C per 25-30 minuti. Togliete quindi l'alluminio e cuocete ancora per 40 minuti.
Sfornate i plum cake, lasciateli raffreddare coricati su un fianco, infine sformateli e serviteli a fette, accompagnandoli con il mascarpone mescolato con 2-3 cucchiai di pesto.

Cavolfiore al forno con tre salse

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg 1 cavolfiore
400 g barbabietola cotta
200 g panna fresca
100 g pecorino grattugiato
10 g capperi sott'olio
10 g prezzemolo
8 g dragoncello
6 filetti di acciuga sott'olio
1 cetriolino sott'aceto
pancarré
amido di mais
aceto di vino bianco
aceto di melagrana (in alternativa aceto di vino, di lamponi, di mele)
olio extravergine di oliva
sale – pepe rosa
pepe nero

Lavate molto bene il cavolfiore e strofinatelo con un canovaccio. Accomodatelo su una placca foderata di carta da forno, conditelo con sale, pepe nero e abbondante olio e infornatelo a 180 °C per 40 minuti. Sfornate il cavolfiore, copritelo con un foglio di alluminio e infornatelo ancora per 20 minuti.
Salsa cacio e pepe: sciogliete 2 cucchiaini di amido di mais in poca acqua fredda e nel frattempo scaldate la panna in una piccola casseruola. Incorporate il pecorino, mescolate delicatamente, quindi aggiungete l'amido di mais sciolto. Cuocete fino a quando la salsa non inizia ad addensarsi. Togliete dal fuoco e completate con una generosa macinata di pepe nero.
Salsa alla barbabietola: bagnate una fetta di pancarré nell'aceto di vino. Frullate la barbabietola con i filetti di acciuga, il cetriolino, i capperi, la fetta di pancarré strizzata e un paio di cucchiai di olio fino a una consistenza liscia e abbastanza densa. Aggiustate di sale, se serve.
Salsa alle erbe: frullate le foglie di prezzemolo e di dragoncello con 50 g di olio, un pizzico di sale, una generosa macinata di pepe rosa e una spruzzata di aceto di melagrana.
Distribuite le salse in tre ciotole e servitele in accompagnamento al cavolfiore, disposto in un grande piatto di portata.

primi

Piatti fondo e piano delle mezze maniche **Geminiano Cozzi Venezia 1765** Geometric della collezione *La Cucina Italiana 90 anni di sapori*, forchetta **Sambonet**; vassoio della torta **Richard Ginori**, posate **Seletti**.

!

Per rigenerare i pomodori secchi in modo che riacquistino quasi la morbidezza che avevano da freschi, basta immergerli in acqua bollente acidulata con un po' di aceto per pochi minuti.

Mezze maniche con spinaci e guanciale

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g mezze maniche
180 g spinaci novelli
140 g pecorino
80 g guanciale a fettine sottili
50 g pomodori secchi
aceto – sale
olio extravergine di oliva

Stendete le fettine di guanciale in una placca foderata con carta da forno e infornatele per 5-8 minuti a 200 °C, finché non diventano croccanti.
Portate a bollore una casseruola di acqua con 1 cucchiaio di aceto, tuffatevi i pomodori secchi, spegnete il fuoco e lasciateli a bagno per 5 minuti, quindi scolateli e tagliateli a striscioline.
Scottate in una padella con un velo di olio gli spinaci, unite i pomodori a striscioline e fate insaporire per 1 minuto.
Cuocete le mezze maniche in acqua bollente salata, scolatele e saltatele nella padella con gli spinaci novelli e i pomodori.
Grattugiate il pecorino in una ciotola, mescolatelo con 1 mestolino di acqua di cottura della pasta fino a ottenere una crema. Versatela nella padella, mescolate tutto e servite, completando con il guanciale croccante.

Torta di tagliatelle

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g 14 gamberi
350 g tagliatelle
325 g farina
300 g broccoli a cimette
175 g burro salato
50 g panna fresca
1 scalogno
Parmigiano Reggiano Dop
timo – vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Impastate 300 g di farina con 150 g di burro salato, 80 g di acqua, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, sale e pepe.
Avvolgete nella pellicola il panetto di pasta brisée ottenuto e lasciatelo riposare per almeno 30 minuti.
Pulite i gamberi, separate le teste e sgusciate le code.
Rosolate in una casseruola lo scalogno a pezzetti e qualche rametto di timo con 3 cucchiai di olio. Unitevi le teste e i gusci dei gamberi e tostateli vivacemente per 3-4 minuti.
Sfumate con ½ bicchiere di vino bianco, quindi aggiungete 600 g di acqua. Abbassate il fuoco, coprite con un coperchio e lasciate sobbollire per 20 minuti, schiacciando ogni tanto i gusci con un cucchiaio.
Filtrate tutto attraverso un setaccio, schiacciando bene le teste. Recuperate 500 g di brodo, raccoglietelo in una casseruola, portate a bollore e unite la panna, quindi 25 g di burro impastato con 25 g di farina. Alla ripresa del bollore, spegnete il fuoco, poi salate e pepate la salsa.
Lessate i broccoli in acqua bollente per 8-10 minuti, tenendo da parte qualche cimetta.
Cuocete le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele al dente e saltatele in una padella con un filo di olio, i broccoli e la salsa di gamberi. Aggiungete 6 code tagliate a pezzetti.
Stendete la pasta brisée a 3 mm di spessore e con essa foderate uno stampo a cerniera (ø 23 cm) lasciandola debordare.
Riempitelo con le tagliatelle, disponendole in modo omogeneo, e completate con 8 code di gambero intere e le cimette di broccolo tenute da parte, quindi rifilate la pasta lungo il bordo.
Coprite la torta con un foglio di carta da forno bagnata e infornatela a 190 °C per 40 minuti. Togliete la carta e cuocete per altri 15 minuti.

Risotto verde alle erbe fresche

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g riso Carnaroli
120 g zucchina mondata (solo la parte verde)
120 g spinaci novelli
½ cipolla
burro
Grana Padano Dop
rucola
cicoria
cavolo nero
basilico – menta
vino bianco secco
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

Scottate le zucchine e gli spinaci in acqua bollente salata per pochi secondi. Scolateli e frullateli con 30 g di olio e 1 mestolo di brodo, ottenendo una crema verde brillante.
Tritate ½ cipolla e rosolatela in una casseruola con un filo di olio, per 2 minuti. Aggiungete il riso, tostatelo brevemente, sfumatelo con uno spruzzo di vino bianco, quindi bagnatelo con 2 mestoli di brodo. Portatelo poi a cottura, aggiungendo brodo poco per volta, in 15 minuti circa.
Mantecatelo con 40 g di burro, 40 g di grana grattugiato e la crema verde.
Servite il riso completandolo con foglie di rucola, cicoria, cavolo nero a striscioline, basilico e menta.

Gnocchi con sugo di faraona

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,5 kg 1 faraona
1 kg patate
300 g farina
300 g passata di pomodoro

→

primi

3 cespi indivia belga
1 scalogno
Parmigiano Reggiano Dop
noce moscata
salsa di soia
limone
brodo vegetale
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
burro
sale

Lavate le patate e lessatele mettendole in una casseruola con acqua fredda, per 30-40 minuti dal bollore: dovranno essere cotte, ma non sfatte.
Pulite e svuotate la faraona, conservando i fegatini. Tagliatela in 6-8 pezzi, con l'aiuto di una mazzetta, senza togliere la pelle. Potete chiedere al macellaio di fare per voi queste operazioni.
Rosolate i pezzi di faraona in un tegame con lo scalogno a fettine, i fegatini, una noce di burro, un filo di olio e una presa di sale. Voltate i pezzi su tutti i lati, per circa 5 minuti, poi sfumate con 1 bicchiere di vino; aggiungete quindi la passata di pomodoro e 2 mestoli di brodo vegetale, coprite con un coperchio e cuocete a fuoco dolce per circa 1 ora.
Formate una fontana con la farina e schiacciatevi al centro le patate, caldissime. Unite 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata e di sale e impastate tutto, ottenendo un composto morbido.
Lavoratelo poco per volta, formando dei filoncini. Tagliateli a rocchetti e passateli sui rebbi di una forchetta per rigarli. Adagiate via via gli gnocchi in un vassoio infarinato.
Mondate l'indivia e tagliate ogni cespo in 6 spicchi.
Rosolateli in una padella con una noce di burro e un pizzico di sale per 2-3 minuti, poi bagnate con uno spruzzo di salsa di soia e 1 mestolino di brodo. Cuocete per 3 minuti e completate con qualche goccia di succo di limone.
Togliete i pezzi di faraona dal sugo e sfilacciateli in modo irregolare; eliminate parzialmente la pelle, lasciando solo le parti più croccanti, e rimettete tutto nella padella.
Lessate gli gnocchi e scolateli appena vengono a galla; adagiateli nel sugo e mescolateli delicatamente.
In alternativa, raccoglieteli in una zuppiera e conditeli versandovi sopra, strato per strato, il sugo e la carne. Completate con gli spicchi di indivia brasata.

Fusilloni alla valdostana

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g funghi di stagione freschi misti (4 piccoli porcini, finferli, chiodini)
350 g pasta tipo fusilli lunghi
250 g panna fresca
150 g taleggio
100 g fontina
30 g prosciutto cotto affettato
fecola di patate
latte – santoreggia
burro – sale – pepe

Mondate i funghi, tagliate a tocchi i più grossi e arrostiteli tutti in padella in una noce di burro spumeggiante per 4-5 minuti. Conditeli con sale e pepe.
Raccogliete la panna e i formaggi a dadini in una piccola casseruola o direttamente in un'ampia padella. Scaldateli molto dolcemente sul fuoco bassissimo mescolando di continuo; quando i formaggi cominceranno ad ammorbidirsi, aggiungete 1 cucchiaino di fecola stemperato in 30 g di latte.
Continuate a mescolare e spegnete non appena la crema di formaggio sarà fusa.
Insaporitela infine con sale e pepe.
Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente e saltatela in padella, a fuoco molto basso, con la fonduta per 1-2 minuti.
Distribuitela nei piatti, caldi, completatela con i funghi, il prosciutto a straccetti, un po' di santoreggia e servitela immediatamente.

Il buono di questa pasta è la consistenza vellutata del condimento: per ottenerla la fiamma va tenuta bassissima e la crema di formaggio non deve mai bollire.

Piatto fondo **Geminiano Cozzi Venezia 1765** Vintage della collezione *La Cucina Italiana 90 anni di sapori*, piatto piano **Richard Ginori**, forchetta **Sambonet**.

pesci

Piatto della rana pescatrice **Richard Ginori.**

Rana pescatrice in cocotte con porcini

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g rana pescatrice
150 g cima di rapa pulita
50 g guanciale
4 grossi porcini (130 g cad.)
burro – rosmarino
vino bianco secco
brodo vegetale – sale

Spellate e pulite il trancio di rana pescatrice.
Rosolatelo in padella con una noce di burro, il guanciale tagliato a pezzettini, un rametto di rosmarino e uno spruzzo di vino bianco. Salatelo e voltatelo su tutti i lati per 5 minuti in tutto. Trasferitelo in una cocotte.
Eliminate il grasso, bagnate la padella con 1 bicchiere di vino bianco, lasciatelo evaporare, poi unite 2 mestoli di brodo e portate a bollore. Filtrate e versate il brodo nella cocotte.
Pulite i porcini, tagliateli a metà per il lungo e rosolateli in una padella con una noce di burro, insieme con la cima di rapa, per 2-3 minuti, poi trasferiteli nella cocotte con il pesce; chiudete con un coperchio e infornate a 180 °C per circa 40 minuti.
Servite il pesce tagliato a fette, con i funghi e la cima.

Sogliola al burro, tartufo, cavolini e mela rossa

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

160 g cavolini di Bruxelles
20 g tartufo nero
4 sogliole
1 mela rossa
burro – farina
vino bianco – limone
brodo vegetale – sale

Spellate le sogliole e pulitele: tagliate con le forbici le pinnette sui fianchi ed eliminate le interiora.
Cuocetele in un'ampia padella con una noce di burro spumeggiante, due alla volta, per 4 minuti per lato, voltandole spesso e irrorandole con il burro. Una volta cotte le prime due, toglietele dalla padella, cambiate il burro, cuocete le altre allo stesso modo e togliete anch'esse dalla padella. Versate il burro sulle sogliole e tenetele in caldo.
Spolverizzate con la farina la padella con il fondo di cottura, spruzzate di vino bianco, unite 1 mestolo di brodo, sale e il succo di ½ limone. Cuocete per 5-6 minuti dal bollore, ottenendo una salsa.
Aggiungetevi il tartufo tritato finemente.
Mondate i cavolini e tagliateli a metà; lessateli in acqua bollente salata per 5 minuti e scolateli.
Saltateli in una padella con un pezzetto di burro e una mela rossa tagliata a tocchetti, con la buccia.
Servite le sogliole con la salsa, accompagnandole con il contorno di cavolini e mela.

verdure

Piatto degli involtini **Richard Ginori**; piatti dell'insalata di lenticchie **Geminiano Cozzi Venezia 1765** Vegan della collezione *La Cucina Italiana 90 anni di sapori*.

Involtini di verza

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g passata di pomodoro
200 g riso Vialone nano
200 g salsiccia fresca
80 g nocciole tostate pelate
60 g pomodori secchi
12 foglie di verza integre
prezzemolo
scalogno
olio extravergine di oliva
sale

Mettete a bagno i pomodori secchi in acqua tiepida per 30 minuti.
Lessate il riso in acqua bollente salata e scolatelo leggermente al dente.
Preparate la salsa di pomodoro: tritate ½ scalogno, fatelo appassire in padella in un velo di olio, quindi aggiungete la passata di pomodoro, un pizzico di sale e cuocete per 15 minuti.
Tritate separatamente i pomodori sgocciolati e un ciuffo di prezzemolo. Sminuzzate le nocciole.
Sgranate la salsiccia e rosolatela in padella con un velo di olio per qualche minuto; aggiungete quindi il prezzemolo, i pomodori e infine il riso e saltate tutto insieme; fuori del fuoco aggiungete metà delle nocciole.
Sbollentate le foglie di verza per alcuni minuti, scolandole non appena saranno malleabili; raffreddatele in acqua e ghiaccio, quindi stendetele su un canovaccio e tamponatele per asciugarle. Schiacciate delicatamente la costa centrale con un pestacarne.
Disponete una porzione di ripieno al centro di 8 foglie; rimboccatevi sopra i lati lunghi e arrotolate, partendo dalla parte del picciolo.
Foderate una teglia con 4 foglie di verza facendole debordare, distribuitevi la salsa di pomodoro e disponetevi gli involtini; conditeli con un filo di olio e scaldateli in forno a 180 °C per 15 minuti circa.

Insalata di lenticchie e finocchi nelle mele

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 50 minuti più 1 ora di ammollo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g lenticchie secche
80 g finocchio mondato
4 mele Renette piccole
alloro
aneto
sedano – cipolla
arancia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mettete a bagno le lenticchie in acqua per 1 ora. Scolatele e sciacquatele.
Preparate le mele: tagliate le calotte con il picciolo, quindi eliminate una piccola fetta sul fondo, per poterle appoggiare stabilmente.
Svuotatele al centro in modo che possano fungere da contenitori.
Ponetele su una placca rivestita di carta da forno, chiudetele con le loro calotte, ungetele con un filo di olio e infornatele a 190 °C per 10-15 minuti.
Portate a bollore una casseruola di acqua con 1 foglia di alloro, un pezzetto di sedano e uno di cipolla, 1 scorza di arancia, 1 cucchiaio di olio, un pizzico di sale e qualche grano di pepe.
Fate bollire per 5 minuti, poi aggiungete le lenticchie e cuocetele per 15 minuti.
Raccogliete la scorza rimanente dell'arancia in una casseruola di acqua, portate a bollore, scolate e ripetete l'operazione per altre due volte. Alla fine scolatela e tagliatela a pezzetti.
Scolate le lenticchie e mescolatele con il finocchio tagliato a dadini, la scorza di arancia e il succo del frutto spremuto, un filo di olio, sale, pepe.
Riempite le mele con l'insalata di lenticchie e i finocchi e completate con foglie di aneto.

carni e uova

Piatto piano dell'uovo **Geminiano Cozzi Venezia 1765** Geometric della collezione *La Cucina Italiana 90 anni di sapori*; vassoio del rotolo di coniglio **Richard Ginori**.

Uovo al tegamino «sul prato»

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g broccolo a cimette
4 uova
burro – prezzemolo – sale

Scottate le cimette di broccolo in acqua bollente salata per 1-2 minuti; scolateli e tagliate la parte fiorita con un coltellino, quasi sbriciolandola in una specie di muschio.
Affettate finemente i gambi, ottenendo delle sezioni a forma di alberello.
Cuocete al tegamino le uova, con una noce di burro spumeggiante, per 3-4 minuti. Salate.
Disponete le uova nel piatto e circondate il tuorlo con il muschio e le fettine di broccolo e foglie di prezzemolo.

Rotolo di coniglio

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g 1 schiena di coniglio
450 g 2 cosce di coniglio
100 g prosciutto crudo
10 g cacao amaro
1 cipolla
prezzemolo
maggiorana
burro
farina
nocciole pelate
alloro
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Disossate la schiena e le cosce di coniglio, conservando gli scarti.
Tagliate a bocconcini la polpa delle cosce. Passatene metà al tritacarne insieme con il prosciutto crudo; mescolate la polpa tritata con i bocconcini rimasti. Salate, pepate e profumate il ripieno con 1 cucchiaino di prezzemolo e maggiorana tritati.
Stendete la schiena disossata sul piano di lavoro e distribuitevi la polpa; formate un rotolo, avvolgetelo in un foglio di carta da forno bagnato e strizzato, chiudetelo a caramella e legate le estremità con lo spago da cucina; legate poi il rotolo con 5 giri di spago equidistanti in modo da tenerlo in forma; ponetelo in una pirofila, ungetelo con un filo di olio, circondatelo con gli scarti tenuti da parte e la cipolla tagliata a pezzi; unite una foglia di alloro e infornate a 200 °C per 45 minuti circa.
Sfornate l'arrosto, toglietelo dalla pirofila e lasciatelo riposare per 15-20 minuti.
Filtrate il sugo di cottura in una casseruola con 2 mestoli di brodo, il cacao e cuocetelo per 5 minuti circa.
Aggiungete al sugo 10 g di burro impastato con 10 g di farina, sale e pepe e fate addensare ancora per 1 minuto, ottenendo una salsa.
Servite il coniglio tagliato a fette, con la salsa e una manciata di nocciole spezzettate.

Piatto della sbrisolona e piattino **Seletti**.

Torta Saint-Honoré

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 2 ore e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
200 g farina
150 g burro
120 g zucchero
6 g lievito vanigliato
3 tuorli
sale
PER LA CREMA CHIBOUST
125 g latte
90 g zucchero
12 g amido di mais
2 uova
½ baccello di vaniglia
PER COMPLETARE
150 g panna fresca
100 g zucchero
20 bignè non troppo grandi

PER LA PASTA FROLLA
Impastate la farina, il lievito, lo zucchero e un pizzico di sale con il burro, poi incorporate i tuorli e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo e piuttosto morbido. Avvolgetelo nella pellicola e ponetelo a riposare in frigo per 1 ora. Stendetelo poi a 5 mm di spessore su un foglio di carta da forno e trasferite tutto in una teglia. Circondate la pasta frolla con un anello (ø 22 cm), rifilate le parti eccedenti e infornate a 180 °C per 20-25 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.
PER LA CREMA CHIBOUST
Mescolate 2 tuorli con 15 g di zucchero e l'amido di mais. Scaldate il latte con il baccello di vaniglia tagliato a metà per il lungo e al bollore filtratelo sui tuorli e cuocete la crema per 3-4 minuti. Lasciatela raffreddare.
Montate 75 g di albume in neve ben ferma. Cuocete 75 g di zucchero con 25 g di acqua fino a 120 °C. Colate a filo lo zucchero nell'albume continuando a montare finché la meringa non sarà fredda. Incorporate la meringa alla crema e trasferitela in una tasca da pasticciere con bocchetta sottile.
Praticate un piccolo foro sul fondo dei bignè e farciteli con la crema chiboust.
PER COMPLETARE
Fondete lo zucchero in una piccola casseruola fino a ottenere un caramello biondo: per averlo sempre ben fluido, cuocetelo in due riprese. Intingetevi i bignè, a uno a uno, ricoprendone le calotte. Poneteli a raffreddare su un foglio di carta da forno; se volete un effetto più liscio e lucido, poneteli a testa in giù nei vani semisferici di uno stampo di silicone multiplo.
Disponete i bignè «incollandoli» con un po' di crema lungo la circonferenza della frolla; formate una spirale di crema all'interno dei bignè e completate con ciuffetti di crema tra un bignè e l'altro.
Decorate con panna montata, distribuendola con una tasca da pasticciere munita di bocchetta Saint-Honoré.

Sbrisolona alle noci con frutta fresca

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g farina 00
200 g farina di mais
200 g gherigli di noce
200 g burro
160 g zucchero di canna
2 tuorli
frutta fresca a piacere (arancia, pompelmo, kumquat, uva...)
sale

Frullate 150 g di noci con 2 cucchiai di zucchero di canna ottenendo quasi una farina. Spezzettate grossolanamente le altre noci.
Mescolate le farine con le noci frullate, lo zucchero rimasto e un pizzico di sale. Aggiungete il burro, lavorate con le dita fino a ottenere un composto sabbioso, infine incorporate i tuorli e le noci spezzettate.
Distribuite l'impasto sbriciolandolo in una teglia foderata di carta da forno; completate a piacere con altri gherigli e infornate a 180 °C per 40 minuti circa.
Sfornate la sbrisolona e lasciatela raffreddare. Servitela completandola con frutta fresca a piacere.

Piatti dei bicchierini **La DoubleJ**, piatto e vassoio della crostata **Rosenthal**.

Bicchierini di cachi e mele

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g panna fresca
200 g zucchero
200 g yogurt greco
6 g gelatina alimentare in fogli
1-2 cachi
1 bustina di tè verde
1 mela verde Granny Smith
1 mela rossa Royal Gala
limone

Preparate uno sciroppo cuocendo lo zucchero con 350 g di acqua e una bustina di tè verde fino al bollore.
Ricavate dalle mele, senza pelarle, 2-3 fette e riducetele a dadini piccoli. Immergeteli nel succo di limone per evitare che si anneriscano a contatto con l'aria.
Mettete la gelatina a bagno in una ciotola di acqua.
Pelate il resto delle mele, tagliatele a tocchi e unitele allo sciroppo. Eliminate la bustina di tè e cuocete per 15 minuti. Scolate i tocchi di mela, conservando lo sciroppo, e frullateli ottenendo una crema.
Filtrate lo sciroppo e unitevi subito, quando è ancora caldo, la gelatina strizzata; mescolate fino a quando non si sarà sciolta del tutto. Fate intiepidire lo sciroppo, poi versatene un dito in ciascuno dei 4 bicchieri che userete per servire; aggiungete i dadini di mela sgocciolati e mettete a rassodare in frigo per 30 minuti.
Pelate i cachi e frullateli fino a ottenere una salsa liscia.
Mescolate la crema di mele con 200 g di yogurt greco.
Montate la panna e incorporatela alla crema di mele.
Distribuitela nei bicchieri e completate con la salsa di cachi. Fate risposare ancora in frigo per 30 minuti; infine decorate a piacere con fettine di mela e foglioline di menta.

Crostata al cacao con crema «mou» e pop-corn

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 20 minuti
più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
200 g farina 00
120 g burro salato morbido
20 g farina di mandorle
20 g zucchero
10 g cacao amaro
1 uovo
PER LA CREMA «MOU»
300 g panna fresca
200 g zucchero
30 g burro
PER COMPLETARE
pop-corn salati

PER LA PASTA FROLLA
Mescolate le farine con lo zucchero e il cacao, poi impastate con il burro morbido finché il composto non sarà sabbioso, infine incorporate l'uovo e formate un panetto; avvolgetelo nella carta da forno e mettetelo a riposare in frigo per 1 ora.
Stendete la pasta frolla a 3-4 mm di spessore e usatela per foderare uno stampo con fondo mobile (ø 18-20 cm).
Foderate il fondo di frolla con carta da forno, copritelo con legumi secchi e infornate a 180 °C per 20 minuti (cottura in bianco); sfornate, eliminate la carta da forno con i legumi e infornate ancora per altri 5 minuti.
Sfornate il guscio di pasta frolla e lasciatelo raffreddare del tutto.
PER LA CREMA «MOU»
Scaldate 150 g di panna.
Sciogliete 200 g di zucchero con 50 g di acqua in una casseruola dai bordi abbastanza alti, fino a quando non avrete ottenuto un caramello dorato; versate poi la panna che avete riscaldato, facendo molta attenzione perché si svilupperà un'ebollizione tumultuosa; mescolate bene per rendere il composto omogeneo e liscio. Toglietelo dal fuoco, fate intiepidire, quindi aggiungete il burro, proseguendo a mescolare.
Farcite il guscio di frolla con la metà della crema «mou» e lasciate raffreddare del tutto.
Montate parzialmente 150 g di panna, unitela al resto della crema «mou» e con essa riempite a filo la crostata; mettetela in frigo a raffreddare per 2 ore.
Completate con i pop-corn appena prima di servire e decorate a piacere con fili di caramello.

Per il caramello usate una casseruola di acciaio e con i bordi alti: potrete verificarne il colore e contenere gli spruzzi tumultuosi che si produrranno versando la panna.

carta degli abbinamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI

13 vini e 3 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

Gamberi in fili di patate pag. 70

Uno **Chardonnay** affinato in acciaio ha la disinvoltura adatta agli antipasti di pesce. Ci è piaciuto l'**Alto Adige Somereto 2018** di **Cantina Andriano** per i suoi profumi di frutta tropicale. *11 euro. kellerei-andrian.com*

Torta di tagliatelle pag. 75

Va bene un bianco d'annata, fresco e floreale, magari della stessa regione delle tagliatelle. L'**Albana di Romagna Bianco di Ceparano 2018** di **Fattoria Zerbina** ha la giusta struttura e un'eccellente sapidità. *10 euro. zerbina.com*

Rana pescatrice con porcini pag. 81

Abbiamo trovato nel **Gavi** il bianco che va d'accordo con la delicatezza della rana pescatrice e il sapore deciso degli altri ingredienti. Ottimo è il **Vigna della Rovere Verde Riserva 2017** di **La Mesma**. *20 euro. lamesma.it*

Rotolo di coniglio pag. 85

Con le carni bianche saporite il vino deve essere rosso e di media struttura. Il **Dogliani Superiore Vigna dei Prey 2017** di **Francesco Boschis**, minerale, con aromi di prugne in accordo con l'intingolo. *12 euro. boschisfrancesco.it*

Plum cake di verdure pag. 73

La **Ribolla Gialla** spumantizzata è ideale per un antipasto preparato con le verdure. La **Plus** di **Bastianich** è fragrante, con deliziosi aromi di agrumi e mela verde *17 euro. bastianich.com*

Risotto verde pag. 77
Uovo pag. 85

La mineralità di una **Vernaccia di San Gimignano** dà una marcia in più ai risotti con le verdure. La **2018** di **Castello di Montaùto** ha l'acidità giusta per andare d'accordo anche con l'uovo. *14 euro. castellodimontauto.it*

Sogliola al burro pag. 81

La caratteristica nota di nocciola del **Grechetto dell' Umbria** valorizza il condimento della sogliola. Il **2018** di **Di Filippo**, da viticoltura biologica, ci piace per il carattere minerale. *8 euro. vinidifilippo.com*

Torta Saint-Honoré pag. 87
Bicchierini pag. 88

I sapori delicati e cremosi chiedono vini con le stesse caratteristiche. Il **Moscato d'Asti Sourgal 2018** di **Elio Perrone** è armonico, con una piacevole effervescenza. *10 euro. elioperrone.it*

Cavolfiore al forno pag. 73

Provate una bollicina di **Pinot Grigio** come calice di benvenuto e, poi, con antipasti leggeri. Il **Gl' Or Black** di **Maschio** è una scelta azzeccata per il cavolfiore con le salse. *12 euro. maschiodei cavalieri.com*

Gnocchi con sugo di faraona pag. 77

Scegliete un rosso morbido per i primi piatti con sughi di carne: il **Valpolicella Classico Superiore Rafaèl 2018** di **Tommasi** sembra fatto apposta per i nostri gnocchi. *9 euro. tommasiwine.it*

Involtini di verza pag. 83

Una Ale forte, come le Tripel belghe, sta bene con le verdure dell'inverno. La **Winterlude** di **Birrificio del Ducato** è golosa, con i suoi sapori di caramello e frutta sciroppata. *4,20 euro (online). birrificiodelducato.it*

Sbrisolona alle noci pag. 87

Scegliete un passito bianco, che si accorda anche con le noci e la frutta fresca. A noi è piaciuto il **Luna storta** di **Montelvini**, con i suoi profumi che ricordano la frutta tropicale e il miele. *20 euro. montelvini.it*

Mezze maniche pag. 75

Fruttato e succoso, il **Piedirosso** è uno dei rossi più indicati per i primi piatti saporiti. Il **2018** di **Giuseppe Apicella** è tra i migliori della Campania, con un eccellente rapporto tra la qualità e il prezzo. *9 euro. giuseppeapicella.it*

Fusilloni pag. 78

L'abbinamento regionale è una scelta che funziona sempre. Il **Valle d'Aosta Torrette Superiore 2017 Les Crêtes** ha profumi che ricordano la viola e la marasca e la giusta struttura per i fusilloni. *18,50 euro. lescretes.it*

Insalata di lenticchie pag. 83

Puntate su una birra morbida e leggera per insalate di legumi, frutta e verdure. È curioso l'accostamento con l'**Alta Vienna Bionoć** per il suo caratteristico gusto amabile e fruttato. *4 euro. birrificiobionoc.com*

Crostata al cacao pag. 88

Una birra con il dessert? Provate una Smoked Baltic Porter, come l'**Imperial Ghisa** del **Birrificio Lambrate**. Il carattere deciso e il gusto di caffè e cacao amaro sono adatti con i dolci al cioccolato. *6 euro. birrificiolambrate.com*

LA CUCINA ITALIANA
90 ANNI
DI SAPORI
PER FORMAGGI SVIZZERI

TAGLIERE DELLE ALPI

GUSTATE TUTTE LE SFUMATURE DEL LATTE DEI PASCOLI DI MONTAGNA NEI FORMAGGI SVIZZERI. E VALORIZZATELI CON I TAGLI GIUSTI E ABBINAMENTI IN STILE FONDUTA

Aria frizzante e pura, alpeggi in quota, ottimo latte e ben 750 varietà di formaggi, questa è la Svizzera. Con il suo famoso Emmentaler Dop, classico, nella versione riserva dai sapori speziati, stagionata per otto mesi, oppure affinato per almeno un anno in grotta, da veri intenditori. Poi c'è il Gruyère Dop: per il protagonista della tipica fondue, come per gli altri formaggi, tutti buoni in cucina, vale la regola della semplicità: per conoscerli davvero si servono su un tagliere, tagliati nel modo più adatto e accompagnati da contorni che ne valorizzino il gusto. Lo Sbrinz Dop, sublime dopo ventidue mesi di stagionatura, per esempio, va inciso con l'apposito punteruolo. Non viene tagliato, bensì raschiato a forma di rosette con l'apposita *girolle*, il prezioso Tête de Moine Dop, prodotto solo in una decina di caseifici nelle vicinanze del monastero di Bellelay dove è stato inventato, secoli fa. E per completare una rassegna ben assortita dei caseifici elvetici, bisogna aggiungere una fetta di Appenzeller giovane, dal sapore aromatico e fruttato grazie alla stagionatura in una gelatina di erbe, un segreto gelosamente conservato ancora oggi. Per gli abbinamenti, invece, nessun segreto; basta fare come con la fonduta: pane nero e bianco, grissini, patate e verdure e, per contrasto, cetriolini, miele o mostarda, frutta di stagione e noci. Da bere? Provate qualcosa di insolito come un bicchierino di kirsch, di Calvados, di grappa e perfino una tazza di tè nero. Salut!

● **WWW.FORMAGGISVIZZERI.IT**

COTOLETTE A COLAZIONE

Ospiti di Alessandro e Albertina Belgiojoso, assaggiamo la loro cucina milanese, mentre il ritratto di Napoleone a cavallo veglia sull'impresa gastronomica

di ADRIANO ALIMONTI, foto ALESSANDRO E ALBERTINA BELGIOJOSO

Poco distante dal duomo e ad appena qualche passo da via Monte Napoleone (dove nel 1929 è nato il nostro giornale), nel cuore di Milano, si trova piazza Belgioioso, quasi nascosta tra un porticato e i palazzi neoclassici. Più simile a una grande corte interna che a un luogo di passaggio, prende il nome da un antichissimo casato milanese.

Oggi, di questa nobiltà lombarda citata già da Dante nella *Divina Commedia*, nell'invettiva del XIV canto del *Purgatorio,* si contano ancora diversi rami, e molti discendenti.

Vive nel centro di Milano, anche se non più nella famosa piazza, la famiglia di Alessandro Belgiojoso. Discende da Alberico da Barbiano, che fu un importante condottiero del Trecento, famoso per aver fondato le scuole di ventura e per aver tentato di liberare gli italiani, all'epoca dei Comuni e delle tante guerre, dalla dipendenza militare dai mercenari stranieri.

Ci accolgono con Alessandro e la moglie Albertina anche le due gemelline, Atena e Leonia, e la sorella maggiore Indira, di cinque anni. Sono riuniti tutti intorno alla stessa tavola della sala da pranzo, e in occasione della nostra visita, per la prima volta anche le più piccole stanno sedute con i grandi. Per le «esigenze di copione» a tutte le bambine è stato concesso di mangiare →

Alessandro e Albertina Belgiojoso con le loro bambine, Indira, a destra, e le gemelline Atena e Leonia, a sinistra. Alle pareti i quadri che rappresentano la vita di Alessandro e la vocazione artistica della sua famiglia. A destra, spuntino con pane, alici e stracchino al posto del burro.

Risotto giallo

«Comincio con la cipolla: ne basta mezza, la trito e la faccio appassire in una noce di burro, ma senza farle prendere colore. Tosto il riso, Carnaroli, circa 350 g per 4 persone, e poi lo sfumo con il vino bianco. A questo punto, lo cuocio pian piano, bagnandolo con il brodo di carne, poco per volta, in circa 18 minuti. A metà cottura, sciolgo una bustina di zafferano in un goccio di acqua e lo aggiungo al risotto. Non mi resta che mantecare: serve un'altra bella noce di burro e quattro cucchiaiate di grana grattugiato. Prima di servirlo, lo lascio riposare per qualche istante».

qualcosa un po' prima, per stare più tranquille durante le riprese fotografiche...

Subito però scopriamo che non solo loro, ma anche Alessandro ama molto «stuzzicare» prima di andare a tavola, un aperitivo con burro e alici siciliane. «Oggi abbiamo preparato una variante con lo stracchino, l'ho visto fare a Mantova», ci dice invitandoci a seguirlo nell'assaggio. Semplice pane e olio invece per le bambine, con l'extravergine fatto apposta per loro nella casa in Liguria della nonna materna, mentre per Albertina noci e frutta secca con formaggi.

Ci spostiamo per un momento in cucina, dove sulle geometrie di un arredo moderno colpiscono i colori accesi degli oggetti. La nostra curiosità trova subito la risposta dei padroni di casa. «Ogni piatto, ogni utensile è tornato con noi da un viaggio». Alessandro e Albertina si muovono molto, specialmente in Argentina (in casa si parla anche lo spagnolo). Sono due fotografi. Albertina ha recentemente pubblicato il libro *Out of Tibet*, sulla diaspora dei tibetani, che ha esposto nel Parlamento europeo. Anche le foto di questo servizio sono state scattate da loro. →

Indira aiuta ad apparecchiare la tavola; i piatti sono stati ricreati dal laboratorio Parravicini su modello di un vecchio servizio di casa di Richard Ginori.

Cotoletta alla milanese

«La preparo secondo la ricetta classica, con una piccola variazione: nel pane grattugiato aggiungo un po' di origano tritato e la cuocio poi in olio di oliva e burro. Parto con una costoletta di vitello, con l'osso, e la infarino; quindi la passo nelle uova sbattute e la impano nel pangrattato aromatizzato all'origano, con cura, in modo che la panatura aderisca bene e non si stacchi in cottura. Infine la friggo in padella con olio e burro, finché non è ben dorata. La servo con patate cotte al forno, con rosmarino».

«Non scegliere da soli i bocconi più buoni e non lasciare niente nel piatto: cerco di insegnarlo alle mie bambine, ma non è facile»

Sul carrello d'argento, il servizio di bicchieri con lo stemma dei Belgiojoso creato a Murano da Giberto Arrivabene. Sopra, le gemelline Leonia, in braccio al papà, e Atena, con la mamma.

Guardarsi intorno qui in cucina è come fare un viaggio intorno al mondo: sottopentola e scodelle colorate del Pakistan, decorazioni di Haiti, uno sgabello riportato dalla Mongolia, che serve anche per raggiungere gli scaffali più alti.

Ma è quasi pronto e torniamo nella sala da pranzo. Un grande moderno tavolo di legno è incastonato nella cornice di una grande quadreria: ci sono ritratti di alcuni antenati Belgiojoso, memorabilia, fotografie di un artista cinese, un'opera del pittore e illustratore Giuseppe Novello e poi tanti disegni degli artisti di famiglia, tra cui l'architetto Lodovico, «lo zio Lodo», la zia, la nonna paterna, ognuno con una spiccata vena creativa. E poi le stampe, l'arrivo di Cook nelle isole del Pacifico, e il celebre ritratto di Napoleone a cavallo: i genitori di Alessandro lo avevano appeso sopra il suo letto da piccolo, un grande condottiero per ispirare grandi imprese...

«Questi quadri mi seguono da trent'anni, sempre collocati nello stesso modo in tutte le mie case», ci dice Alessandro. «Ne ho immaginato la composizione una sera di tanti anni fa con una coppia di cari amici. La considero la mia "marque", raccoglie tutti pezzi che hanno per me un significato particolarmente importante, e ci tengo che siano proprio nella sala da pranzo che è un luogo fondamentale della nostra casa».

Allora siamo nel posto giusto. Albertina asseconda l'entusiasmo del marito. «Adesso che gli amici vedranno questo servizio», dice scherzando con la sua praticità femminile, «vorranno essere tutti invitati!». Ma non si scompone.

La tavola è apparecchiata in modo molto semplice con un servizio di altri tempi: ci sono grandissimi tovaglioli di vecchio lino bianco lucente, quasi una seta da cui s'intravede in controluce lo stemma di famiglia. Le gemelline e Indira giocano con le posate pesanti d'argento con le iniziali del loro trisnonno, S.B. Scipione Belgiojoso.

La precisione della disposizione, l'eleganza sobria delle forme, la sontuosità degli stemmi si mescolano con naturalezza con le «imperfezioni» del fatto a mano. Uno stile contemporaneo che coltiva spontaneamente il suo legame con il passato. I disegni delle tovagliette americane sono di Tani Belgiojoso, papà di Alessandro, e riproducono scorci e interni del castello di famiglia a Caidate, nel Varesotto, dove Alessandro ama ritrovarsi con i tanti cugini. A queste campagne i Belgiojoso sono legati da generazioni, è qui che sono cresciuti a contatto con la natura e in stretto legame con gli abitanti del luogo: Alessandro ci tiene anche a raccontarci della recente riapertura del Circolo di Caidate 1912, una storica trattoria del paese che ora propone una cucina locale ma ricercata.

Mentre chiacchieriamo arriva la «colazione», come dicono in famiglia per indicare il pranzo. Entra in sala il carrello del Mozzoni, antico argentiere di Milano, e siamo pronti a provare la cucina milanese di casa Belgiojoso, dopo essere stati rapiti da tutto questo bel vedere.

Non ha esitato un attimo Alessandro nella scelta dei piatti da proporci: «Il risotto e la cotoletta con l'osso sono tra i miei piatti preferiti, insieme ai formaggi». E comincia a descriverci le ricette più da vicino e a raccontarci gli ingredienti che ha scelto per cucinare. «Il riso Carnaroli è di produzione di mio zio Giuseppe (*dell'Azienda Agricola Fiamberta, lungo il naviglio Pavese*, ndr) e il vino dei cugini veneti di mia moglie (*sono i Bianchi Michiel dell'azienda vinicola Villa Angarano*, ndr). Anche il formaggio per certi versi è di casa: nel grana usato per mantecare il risotto c'è anche il latte conferito da una nostra azienda agricola». ■

PER TUTTA LA FAMIGLIA, UN DOLCE FACILISSIMO, DA PREPARARE CON BISCOTTI SENZA GLUTINE. BIOLOGICO E ONESTO, #BIONEST

SINCERI PER NATURA

TORTA LIMONE E ZENZERO

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
200 g zucchero integrale di canna
120 g succo di limone
30 g farina senza glutine
12 biscotti limone zenzero
5 cucchiai di burro fuso – 3 uova – 1 tuorlo
scorza di limone – sale – zucchero a velo
senza glutine – mandorle a lamelle

Preriscaldate il forno a 180 °C. Ungete una tortiera (ø 22 cm). Frullate i biscotti in polvere, aggiungete il burro fuso e premete il composto sul fondo della teglia.
Sbattete le uova e il tuorlo, unite la farina, lo zucchero, il succo di limone, un po' di scorza grattugiata e un pizzico di sale. Versate sulla base e infornate per 20-25 minuti. Completate con mandorle e zucchero a velo.

Biologici per tradizione. Da quarant'anni, Germinal Bio si impegna a garantire la qualità di ciò che produce, utilizzando materie prime coltivate senza prodotti chimici di sintesi. Germinal Bio è una storia di onestà, autenticità, ricerca della qualità, rispetto per l'ambiente, sicurezza alimentare e passione. L'azienda ha deciso di aprire le porte del proprio mondo ed essere onesto con il consumatore, raccontando, attraverso una nuova campagna di comunicazione, che cosa c'è dietro ai prodotti che accompagnano ogni momento della giornata. Oltre alle bontà da forno ci sono piatti pronti, zuppe e burger vegetali per una dispensa tutta bio. Avete scelto i Biscotti Riso Teff Limone e Zenzero, senza glutine? Provateli come base per questa torta, deliziosa per la colazione e le merende di tutta la famiglia: un piccolo gesto di attenzione che insieme alle scelte quotidiane nel fare la spesa aiuta a costruire un futuro più buono.

Scopri gli altri prodotti della dispensa di famiglia
WWW.GERMINALBIO.IT
 # BIONEST con Germinal Bio

Sulla terrazza del St. Regis sul Canal Grande si fa colazione davanti all'isola di San Giorgio. La vista è magnifica anche dalle finestre del bar (a destra, sopra). La zuppa fredda di carote, quinoa rossa e ricotta di bufala, uno dei piatti della cuoca siciliana Nadia Frisina.

RISVEGLIO A VENEZIA

Mondanità, arte contemporanea e sfogliatelle tiepide al St. Regis, il «nuovo» albergo cinque stelle con vista sui monumenti più belli della città

di **SARA MAGRO**

Nella biblioteca, Pedro Almodóvar e Mick Jagger parlano del *Bridge* di Tony Cragg appoggiato su uno scaffale, parte di una collezione di opere in vetro esposte negli spazi di passaggio dell'hotel. «Che pezzo meraviglioso!», commenta il regista, Leone d'Oro alla carriera 2019 al Festival del Cinema di Venezia. E la rockstar approva.

Il St. Regis Venice ha aperto da pochi giorni, giusto in tempo per accogliere le star internazionali, le prime a dormire nelle sue suite nuove fiammanti. Che poi nuove è un modo dire, parlando di un albergo che è un monumento dell'ospitalità inaugurato nel **1895**, lo stesso anno della prima edizione della Biennale. Allora si chiamava Grand Hotel Britannia, poi con l'annessione di altri edifici è diventato Europa e Regina. Dunque il nuovo St. Regis è un indirizzo storico di Venezia, ancora impregnato del flusso degli **intellettuali** e degli artisti del Grand Tour che adoravano la vista in prima fila sul canale e su quell'immensa scultura di marmo bianco che è la Basilica della Salute. Tra gli aristocratici viaggiatori di fine Ottocento c'era Claude Monet che stava alla finestra a dipingere l'isola di San Giorgio nelle diverse ore del giorno.

Quei colori, dall'alba al tramonto, fino al buio, sono stati usati dallo →

FOTO NIALL CLUTTON

Cena per due in una delle suite con terrazza sul Canal Grande e sulla Basilica della Salute. A destra, una foto storica del Grand Hotel Britannia, aperto nel 1895 e oggi trasformato nel St. Regis. Sotto, a destra, l'afternoon tea.

studio inglese Sagrada come palette dei colori del St. Regis, ora **rivoluzionato** negli spazi, nello stile e nell'attitudine pur restando intimamente veneziano nei particolari, come nelle citazioni delle forcole, le tipiche scalmiere per la voga veneta, sui braccioli delle poltrone. I suoi hashtag, verrebbe da dire le parole d'ordine, sono #LiveExquisite e #CultivatingTheVanguard, alludendo alla **mondanità** e all'attualità, missioni che riescono assai facili sul giardino a pelo del Canal Grande, nei saloni delle feste, tra rielaborazioni dei quadri di Canaletto, decorazioni floreali generose e cuscini colorati. A pochi minuti da piazza San Marco, dal teatro La Fenice, dalla sede della Biennale, il set è pronto per accogliere socialite, vip e sibariti.

D'altronde il primo St. Regis aperto a New York nel 1904 era famoso per i suoi Midnight Supper, le cene del dopo teatro tra abiti eleganti e fiumi di Champagne. Erano altri tempi e altri luoghi, è vero, ma mai come oggi è tornata la voglia di smoking, vestiti da sera e musica. Ora suona una dj con cuffie e doppiopetto di paillettes davanti alla consolle, i signori sdrammatizzano il dress code con friulane di velluto viola, si beve spritz no limit e il videomapping illumina le cinque facciate del complesso. Siamo nel 2019, in Italia, a Venezia. Qui si usa così.

Poche ore dopo, l'hotel si risveglia come se nulla fosse accaduto. Dalle terrazze delle suite si ammira la città con le sue icone: il via vai di gondole e vaporetti, la Basilica della Salute, Punta della Dogana riprogettata da Tadao Ando per ospitare la collezione François Pinault, la Fondazione Peggy Guggenheim, il campanile di San Marco, le merlature di Palazzo Ducale. C'è l'essenza veneziana lì davanti, mentre si fa **colazione** con sfogliatelle tiepide, cannoli e altri dolcetti deliziosi che la cuoca siciliana Nadia Frisina prepara ogni mattina. Più tardi, il concierge aprirà porte segrete, e su suggerimenti dell'agenzia IF Unique Art Experiences farà accompagnare gli ospiti negli archivi di abiti e calzari antichi di Palazzo Mocenigo, o sull'isola di San Giorgio per visitare l'originale «Sacro Monte» di dieci cappelle progettate da grandi architetti (tra cui Norman Foster) per il primo padiglione del Vaticano alla Biennale del 2018.

Tutto è organizzato **su misura**, che sia la cena della 20th Century Fox per Brad Pitt, un evento privato in suite o una degustazione di vini e di piatti tipici della cucina italiana. Ma chi vuole entri pure, attraversi i saloni tra i drappi dell'abito-scultura di Karen LaMonte e il pesce rosso gigante di Marta Klonowska, e si sieda al bar per una pausa di bellezza: «Un Santa Maria, per cortesia». È la versione local del Bloody Mary nato proprio al St. Regis, ma in quello di New York nel 1934. Quel tocco di whisky fumé e San Giorgio sullo sfondo esprimono la magia del qui e ora. ■

FOTO NIALL CLUTTON

Zàini

Cioccolato Emilia
Libera la tua creatività

Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato. Anche ***dolcemente bianco*** *e* ***fondente 70% extra.***

SENZA GLUTINE
SENZA OLIO DI PALMA

Seguici su - Follow us on
cioccolatoemiliazaini

cioccolatoemilia.it

LA CUCINA ITALIANA
90 ANNI DI SAPORI
PER CITTERIO
PIÙ ENERGIA AI PICCOLI SPORTIVI
C'è chi ama il calcio e chi studia per diventare ballerina, chi si dedica all'atletica e chi gioca a basket o a pallavolo. I bambini amano lo sport, adorano muoversi, stare in compagnia, condividere con gli amici una passione che per alcuni diventerà magari qualcosa di più. Ma le giornate, tra la scuola e i compiti, sono molto intense, e se alle ore di studio si aggiungono quelle dedicate all'attività sportiva, serve una dose extra di energia. Per prima cosa, abituiamoli fin da piccoli a mangiare in modo sano e bilanciato. La nutrizionista consiglia di basarsi sui principi della dieta mediterranea, ricca di nutrienti indispensabili per un corretto sviluppo e capace di soddisfare le esigenze par-
PER AFFRONTARE LA GIORNATA CON LA GIUSTA DOSE DI ENTUSIASMO E DI VIVACITÀ I BAMBINI HANNO BISOGNO DI CIBI EQUILIBRATI E NUTRIENTI. ANCHE A MERENDA!
1,49€
undue tris! merenda
LA MERENDA COMPLETA E GUSTOSA
SI CONSERVA ANCHE FUORI DAL FRIGO PER 4 ORE
CITTERIO
100% FRUTTA senza conservanti e zuccheri aggiunti
bastoncini con PROSCIUTTO COTTO
proteine
croccanti GRISSINI
carboidrati
ALVINNN!!! AND THE CHIPMUNKS
DIVERTITI CON IL GIOCO ALL'INTERNO
1,69€
undue tris! merenda
LA MERENDA SENZA GLUTINE!
SI CONSERVA ANCHE FUORI DAL FRIGO PER 8 ORE
CITTERIO
bastoncini di SALAME
3 maxi GRISSINI
FONTE DI VITAMINA C
frullato 95% FRUTTA pesca
ALVINNN!!! AND THE CHIPMUNKS
DIVERTITI CON IL GIOCO ALL'INTERNO

ticolari dei bambini. A colazione latte e biscotti o in alternativa yogurt e cereali, mentre a pranzo e a cena un piatto di pasta o un secondo di carne o pesce, purché sempre accompagnati da verdure e un frutto di stagione. E la merenda? Per i bambini è fondamentale non saltarla mai, perché è importante che facciano un nuovo pieno di energia a metà mattina e a metà pomeriggio. Per una soluzione bilanciata e golosa ci sono gli snack Unduetris Merenda di Citterio. Pensati appositamente per soddisfare il bisogno energetico dei più piccoli, sono disponibili in quattro varianti per i palati di tutte le età: deliziosi bastoncini di prosciutto cotto, salame a bastoncini o a fettine, grissini croccanti e frutta preparata senza conservanti, in un appetitoso ed equilibrato mix di proteine, frutta e carboidrati. Facile da trasportare, Unduetris Merenda si può conservare fuori del frigo: fino a 4 ore i bastoncini di cotto, 8 ore gli snack con il salame. Una merenda gustosa e divertente da mettere nella cartella, pronta da consumare quando serve. Anche prima del loro sport preferito.

● **WWW.CITTERIO.COM**

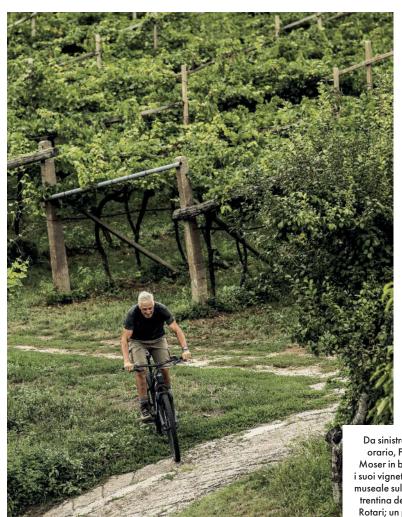
Edoardo Fumagalli, nuovo cuoco della Locanda Margon, ristorante con due stelle Michelin tra le vigne di Ferrari, alle porte di Trento. Nella pagina accanto, un grappolo di uva chardonnay, pronto per essere raccolto.

SUA ALTEZZA, IL TRENTO DOC

Qual è il segreto delle bollicine più fragranti d'Italia? Vigne in quota, clima alpino e un signore che ha capito tutte le potenzialità del territorio

di VALENTINA VERCELLI
foto MONICA VINELLA

Altissimo, purissimo, freschissimo. Stiamo parlando di vino e non di acqua: il Metodo Classico di Trento arriva dalla montagna. Non sono le sorgenti di alta quota, bensì i terreni alpini e il clima, che risente dell'influsso delle Dolomiti e del Lago di Garda, a fare sì che qui nascano bollicine tra le migliori d'Italia.

Ci siamo arrampicate sui versanti tortuosi, fino a 800 metri di altitudine, per scoprire le migliori zone di produzione, tuttavia è meglio iniziare questo viaggio in pieno centro città, in via Belenzani al civico 39, dove è cominciata la storia spumantistica della regione. Giulio Ferrari, dopo aver completato gli studi alla Imperial Regia Scuola Agraria di San Michele all'Adige e all'Istituto di Vitivinicoltura di Montpellier e dopo aver fatto qualche esperienza lavorativa in Champagne, aprì una piccola cantina per produrre Metodo Classico nella sua terra natia. Si era accorto che i suoli e il clima potevano essere appropriati e, per primo, diffuse in Italia la coltivazione dello chardonnay, l'uva che regala le bollicine più eleganti. In mezzo secolo di attività, produsse poche migliaia di bottiglie di qualità elevatissima (vinse la Medaglia d'Oro all'Esposizione Internazionale di Milano nel 1906), quindi, non avendo eredi, cercò qualcuno disposto a coltivare il suo sogno. →

Da sinistra, in senso orario, Francesco Moser in bicicletta tra i suoi vigneti; il percorso museale sulla viticoltura trentina della cantina Rotari; un piatto della Locanda Margon; le etichette di Cesarini Sforza; la famiglia Lunelli riunita in una delle sale della cinquecentesca villa Margon. Nella pagina accanto, le vigne della Valle di Cembra.

È Bruno Lunelli, titolare di un'enoteca del centro di Trento, che raccoglie il testimone, indebitandosi per rilevare la cantina e ampliare la produzione. L'impresa ha avuto successo, è cosa nota, tanto che oggi la famiglia Lunelli, alla terza generazione con Marcello, Matteo, Camilla e Alessandro, conduce un'azienda da 5,4 milioni di bottiglie all'anno, conosciute e premiate in tutto il mondo (Ferrari ha conquistato per tre volte il titolo di Producer of the Year agli Champagne and Sparkling Wine World Championships, ed è stata nominata Cantina dell'Anno 2019 dalla *Guida Vini* del Gambero Rosso). I cugini Lunelli hanno «vissuto il vino» fin da piccoli. («Mi piaceva andare a trovare papà durante la vendemmia, ero inebriata dagli odori, potevo assaggiare il mosto e, soprattutto, giocare con Pinot, il pastore tedesco della cantina», ricorda Camilla). Ma poi sono partiti: si sono laureati, hanno imparato almeno un paio di lingue e hanno fatto esperienze lavorative all'estero prima di lavorare nell'azienda di famiglia. «È un percorso servito a tutti e abbiamo deciso di renderlo "obbligatorio" per le generazioni future, scrivendolo nei patti firmati dalla famiglia», concordano i Lunelli. Del Gruppo, oggi fanno parte altre cantine in Veneto, Toscana e Umbria, la distilleria Segnana, l'acqua Surgiva e la Locanda Margon, ristorante di Ravina, guidato da luglio dal giovane cuoco Edoardo Fumagalli, che ha messo a punto tre menu degustazione: uno con piatti in abbinamento con i Trentodoc della casa, uno che ripercorre le esperienze dello chef nei ristoranti di New York, Edimburgo, Parigi, Milano e sul Lago di Como, e uno che valorizza i migliori prodotti trentini.

Uve di montagna

Il lavoro di Giulio Ferrari è stato di esempio per tutto il territorio: le case spumantistiche si sono moltiplicate, fino a raggiungere l'attuale numero di 55. Nel 1984 è nato l'Istituto Trentodoc, con lo scopo di tutelare e promuovere le bollicine locali, che oggi sono prodotte in circa 9 milioni di bottiglie all'anno e interessano 1.000 ettari di vigneti, coltivati soprattutto a chardonnay, ma anche a pinot nero e, in minima parte, a pinot bianco e pinot meunier, le altre uve ammesse nel disciplinare di produzione.

A bordo del fuoristrada di Andrea Faustini, enologo di Cavit, scopriamo che le zone migliori per la produzione degli spumanti trentini sono quattro. «Sulle colline di Trento ci sono terreni calcarei che danno basi spumante eleganti ed equilibrate nei profumi; le uve dell'altopiano di Brentonico crescono su terreni basaltici, che donano ai vini austerità e potenza. I suoli della Valle di Cembra regalano lo slancio e l'acidità, componenti importanti per la longevità e lo sviluppo dei sapori; infine, la Valle di Cavedine è una zona formata da suoli di origine glaciale, che gode di escursioni termiche molto importanti tra giorno e notte: qui nascono uve che apportano struttura e longevità», ci spiega con grande passione Faustini. «Di anno in anno possiamo scegliere dalle varie zone le uve più mature e adeguate per creare la nostra linea di Metodo Classico Altemasi, il cui nome è un omaggio ai masi alti del Trentino, dove vivono e lavorano le vigne i soci delle dieci cooperative che fanno parte di Cavit». Visitando la cantina, invece, rimaniamo a bocca aperta davanti all'enorme bottiglia con la capacità di 26,25 litri, ovvero il contenuto di 35 bottiglie da 0,75. «Si chiama Primato ed è stata messa a punto nel 1984 in occasione del record dell'ora di Francesco Moser», racconta Enrico Zanoni, direttore generale di Cavit e presidente dell'Istituto Trentodoc. «Quando tornò a Trento, dopo aver compiuto l'impresa a Città del Messico, fu stappata in piazza del Duomo per festeggiarlo. Ne realizziamo ancora qualcuna per le occasioni speciali».

Francesco Moser, smessi i panni del campione, è tornato alla sua vera passione, la vigna. Quando andiamo a trovarlo, è davanti al televisore, intento a osservare una gara ciclistica in compagnia di un cane bovaro del Bernese che pare interessato quanto il padrone. Soltanto a competizione conclusa ci raggiungerà tra gli appezzamenti che circondano la sua casa-cantina (naturalmente, in sella a una bicicletta, anche se elettrica!). Dell'azienda si occupano il figlio Carlo e il nipote Matteo, ma Francesco non rinuncia a lavorare un po' in campagna. La produzione comprende sia vini fermi sia Trentodoc e questi ultimi stanno crescendo in quantità e bontà, anno dopo anno. Al 51,151, l'etichetta più conosciuta, che nel nome celebra il tempo del record dell'ora, si sono affiancati l'Extra Brut Rosé, un Pinot nero in purezza, che è da sempre il mio preferito, e il Brut Nature, un blanc de blancs con uve chardonnay della Valle di Cembra.

Arrivano dalla stessa zona le uve →

CHE COSA ABBIAMO BEVUTO

Trento Brut Riserva Graal 2012 Altemasi Cavit, *39 euro. altemasi.it*
Trento Extra Brut 1673 Riserva 2011 Cesarini Sforza, *26 euro. cesarinisforza.it*
Trento Perlé Bianco Riserva 2010 Ferrari, *35 euro. ferraritrento.com*
Trento Dosaggio Zero Riserva 2012 Letrari, *35 euro. letrari.it*
Trento DosaggioZero Riserva Bio 2015 Maso Martis, *32 euro. masomartis.it*
Trento Extra Brut Rosé 2015 Moser, *28 euro. mosertrento.com*
Trento Extra Brut Rosé Riserva Cavaliere Nero 2011 Revì, *30 euro. revispumanti.com*
Trento Brut Rosé AlpeRegis 2013 Rotari, *33 euro. rotari.it*

A sinistra, Enrico Zanoni, direttore generale di Cavit e presidente dell'Istituto Trentodoc. A destra, l'osteria Le Due Spade a Trento. Sotto, il sommelier Mirko Vita serve un aperitivo allo Scrigno del Duomo, sempre in città.

«Le montagne sono sempre generose»
TIZIANO TERZANI

per i Trento di Cesarini Sforza, che «hanno tanta acidità, una componente salina importante e un basso grado zuccherino», sottolinea l'enologo Ezio Dallagiacoma. «Grazie a queste caratteristiche realizziamo bollicine che riescono a essere vera espressione del territorio di provenienza». L'etichetta da non lasciarsi sfuggire è l'Aquila Reale, uno Chardonnay che affina sui lieviti per quasi dieci anni ed è uno dei pochi Trento prodotti con le uve di un unico vigneto.

A tavola

A seconda della tipologia, i Trentodoc sono adatti per l'aperitivo o a tutto pasto e vanno serviti a una temperatura tra gli 8 e i 12 °C. Provateli con torte salate, risotti alle verdure, primi di mare, paste ripiene ai formaggi, secondi di pesce e carni bianche oppure seguite i consigli che abbiamo raccolto. A Davide Semenzato, brand ambassador di Rotari, piace un risotto alle mele e formaggio casolet in abbinamento con il loro AlpeRegis Extra Brut; Mirko Vita, sommelier del ristorante Scrigno del Duomo a Trento, propone un Altemasi Rosé con la carne salada, mentre il suo collega, il cuoco Mattia Piffer, raccomanda di provare gli spaghettoni trentini con una bollicina Pas Dosé. Sono da assaggiare anche i piatti di un altro indirizzo storico della città, il Le Due Spade, osteria elegante aperta nel 1545 per l'inizio dei lavori del Concilio Tridentino e gestita dalla famiglia Peterlana da 40 anni; indimenticabili il salmerino in tortel di patate con salsa di zafferano locale con un Trento Brut, e il filetto di cervo, cotto in gemme di abete su purè di finferli, insieme con un Rosé di buona struttura.

Se volete fare acquisti prima di partire, fate un salto da Grado 12, che vende le bottiglie di quasi tutte le case spumantistiche trentine. Era questa la vecchia enoteca di Bruno Lunelli, rimasta proprietà della famiglia fino al 2001. ■

ZAROTTI IS LOVE

Prova gli #aperitips, la novità Zarotti in una pratica confezione totalmente riciclabile e in formato monodose da 50gr. Gustosi e leggeri sono conservati in Olio Delicato, un blend di olio di girasole (85%) e di olio di oliva (15%) che non si solidifica a basse temperature e che conferisce al prodotto un sapore più delicato.

Scopri tutte le occasioni di utilizzo sul nostro profilo Instagram @Zarotti_official

IN OLIO DELICATO

ZAROTTI #Aperitips FILETTI DI ALICI

#ilMarePerDavvero - **Zarotti**.it

LA CUCINA ITALIANA

90 ANNI DI SAPORI

PER **GRANA PADANO**

QUANDO IL TEMPO FA MERAVIGLIE

SERVONO ALMENO NOVE MESI PER IL GRANA PADANO DOP PIÙ GIOVANE E OLTRE VENTI PER ASSAGGIARNE LA PREZIOSA RISERVA

Il Grana Padano Dop è il formaggio più venduto al mondo, il più conosciuto oltre confine e il più amato dagli italiani. Fa parte della tradizione del nostro Paese, da quando, nel 1135, nell'Abbazia di Chiaravalle, pochi chilometri nella Pianura Padana a sud di Milano, i monaci cistercensi cominciarono a produrre il *caseus vetus*, «formaggio vecchio». Nei secoli divenne un cibo raffinato per le mense delle corti rinascimentali e un alimento tra i più nutrienti per i contadini delle campagne. Ancora oggi presente sulle tavole di ogni giorno e su quelle delle feste, il Grana Padano Dop è uno solo, marchiato a fuoco e protetto dal rigoroso disciplinare che ne tutela qualità e provenienza, ma si può gustare in tre diverse stagionature, ognuna diversa per sapore e per utilizzo. Fino a 16 mesi è delicato, da mangiare a pezzetti e da usare come ingrediente in cucina. Diventa saporito e intenso a 20 mesi, perfetto in scaglie sottili su zuppe e paste, carpacci e insalate. Va invece degustato da solo il Grana Padano Dop Riserva con oltre 20 mesi di stagionatura: ha un sapore ricco, che ricorda il burro, il fieno e la frutta secca. Si serve su un tagliere, con un buon bicchiere di vino invecchiato o passito, oppure grattugiato finemente, per liberarne tutti gli aromi, come su questa appetitosa carbonara «sbagliata».

WWW.GRANAPADANO.IT

PENNE RIGATE ALLA FINTA CARBONARA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g penne rigate
250 g panna fresca
160 g Grana Padano Dop Riserva oltre 20 mesi
20 g burro
4 fettine speck
1 bustina di zafferano
latte – sale – pepe nero in grani

Fondete il burro in una casseruolina, aggiungete poi la panna, 100 g di Grana Padano Dop grattugiato e mescolate la crema ottenuta con una frusta.
Sciogliete lo zafferano in una ciotolina con 2 cucchiai di latte e versatelo nella panna.
Insaporite con un pizzico di sale, pepe e fate sobbollire per 2-3 minuti.
Lessate la pasta e conditela con la crema.
Abbrustolite intanto lo speck in una padella. Spezzettatelo infine sulla pasta, dopo averla distribuita nei piatti, e completate con il resto del Grana Padano Dop grattugiato.

LA NOSTRA STORIA

TUTTI A CASA DI DELIA

Ovvero quasi un secolo in buona compagnia delle «signore» che hanno fatto *La Cucina Italiana*

di **MARINA MIGLIAVACCA**

Dicembre 1929. Il Natale si avvicina nella vivace Milano, dove sono cominciati i lavori di copertura dei Navigli, con grande entusiasmo dei futuristi che vogliono asfaltare le vie d'acqua per potervi far sfrecciare sopra i bolidi del mondo nuovo. Una signora elegante e indaffarata si affretta dentro il portone del bel palazzo di **via Monte Napoleone**, salutata dal custode che sorride, si tocca il berretto e la guarda attraversare veloce l'atrio di marmo tirato a lucido.

La fondatrice

È un personaggio, la signora Delia Pavoni Notari. Porta benissimo i suoi sessant'anni, quasi dieci più del suo secondo marito, il dottor Umberto Notari, brillante giornalista, scrittore e anche editore. Stanno insieme da quasi trent'anni. Quando lo ha sposato, lui era un giovanotto di belle speranze e lei la giovane vedova dell'ingegner Giuseppe Magnaghi, proprietario di uno stabilimento termale a Salsomaggiore. Umberto ha poi fondato e →

diretto parecchie riviste di taglio molto innovativo. Non solo, nel 1904 ha scritto un libro-scandalo, *Quelle signore*, ambientato in un bordello milanese. Nel protagonista si riconosce Filippo Tommaso Marinetti, il famoso **futurista**, suo amico. È andato a ruba, anche se gli è costato un processo per oscenità durante il quale è stato difeso molto pittorescamente da Marinetti stesso e poi assolto. Notari ha anche fondato un suo stabilimento tipografico a Villasanta, vicino a Monza (Istituto Editoriale Italiano).

Il custode di via Monte Napoleone sa che i Notari hanno avuto un figlio, il signorino Massimo, ma il ragazzo è morto a vent'anni, una tragedia. La grande poetessa Ada Negri, che è un'amica della signora e ha perso anche lei una bambina piccola, ci ha scritto sopra una bellissima poesia, *Il dono*. Perché i figli questo sono, un gran dono.

90 ANNI DI SAPORI

Intanto su al secondo piano Delia si sta già dando da fare per la serata. Anche lei è un'imprenditrice, sensibile alle mode e ai bisogni. Casa Notari è un **salotto letterario**, dove si danno convegno scrittori, pittori, musicisti, poeti, giornalisti e personalità della politica e del bel mondo. Ecco perché è il posto giusto per celebrare l'ultima iniziativa editoriale che è stata un'idea di Delia: una nuova rivista, *La Cucina Italiana*. Il primo numero esce adesso, il 15 dicembre, in abbonamento. Una strenna sotto l'albero.

Quello che Delia ha intuito è un gran cambiamento delle donne. La Prima guerra mondiale ha costituito uno spartiacque anche nella Storia del genere femminile. Mentre i mariti erano al fronte, le italiane hanno scoperto di essere capaci di fare le stesse cose che facevano gli uomini e ora una nuova classe borghese è alla ricerca di un modo di vivere simile a quello delle élites ritenute fino a quel momento superiori. È una **grande occasione**, nella testa di Delia, di mettere il proprio sapere al servizio di chi è disposto ad ascoltare. Il tutto a partire dal tema considerato femminile per eccellenza: la cucina, ma una cucina che può diventare una finestra aperta sul mondo.

Un «Comitato di Degustazione» prestigioso valuterà i prodotti alimentari proposti, tutti Made in Italy, come una specie di associazione del consumatore ante litteram. Intellettuali che si occupano di cibo? Certo. E tra poco suoneranno alla porta di Delia: professori, industriali, intellettuali, giornalisti.

Un gruppo di vip

Come Filippo Tommaso Marinetti, anima del Futurismo, o Massimo Bontempelli, l'intellettuale del «realismo magico» che ha appena sfidato a duello un altro poeta, Giuseppe Ungaretti. E poi c'è Stefano Benni, fondatore con Ercole Marelli e Giovanni Agnelli della Magneti Marelli, e il poeta Paolo Buzzi, nonché Dario Nunes Franco, direttore della Banca Commerciale Italiana, per citare solo qualche nome di spicco.

Massimo Bontempelli in persona firma dei pezzi sul «Novecento in cucina». E anni più tardi, nel 1963, lo stesso Ungaretti che lui aveva sfidato a duello firmerà una ricetta per il giornale, i semplici e deliziosi spaghetti che portano il suo nome. Negli anni a seguire saranno molte le personalità di sesso maschile a scrivere di cucina sulla neonata rivista: da grandi nomi del settore, come Amedeo Pettini, lo **chef del re**, a personaggi della politica, della cultura e dello spettacolo.

Anche se è Delia a fare tutto, Umberto manterrà per parecchio tempo la qualifica di direttore. Lei sorride e se ne infischia: sono comunque sempre le donne le protagoniste delle pagine del giornale fin dai primi numeri, a partire dalla regina →

COMITATO IERI & OGGI

Fin dalla sua nascita, *La Cucina Italiana* dialoga con le personalità più autorevoli della società

Nel 1929, sulla prima pagina della neonata rivista, compare al centro il Comitato di Degustazione: undici illustri personaggi cui è affidato il compito di assaggiare i prodotti alimentari in commercio, con lo scopo di fornire consigli ai lettori. In occasione dei novant'anni, abbiamo istituito un nuovo Comitato per condividere con i protagonisti di oggi la nostra idea di «Cucina Italiana Felice» e lavorare insieme per la sua diffusione.

1929

IL COMITATO DI DEGUSTAZIONE

1. On. STEFANO BENNI, Presidente della Confederazione Generale Fascista dell'Industria;
2. MASSIMO BONTEMPELLI, scrittore, collaboratore della Gazzetta del Popolo;
3. G. A. BORGESE, scrittore, critico, collaboratore del Corriere della Sera;
4. Gr. uff. PAOLO BUZZI, poeta, scrittore, Segretario Generale della Provincia di Milano;
5. Comm. CARLO FOA', professore di fisiologia all'Università di Milano;
6. On. FERRUCCIO LANTINI, Presidente della Confederazione Generale Fascista del Commercio;
7. S. E. FILIPPO TOMMASO MARINETTI, della Reale Accademia d'Italia; poeta, scrittore, Segretario Generale della Confederazione Fascista degli Intellettuali;
8. UMBERTO NOTARI, scrittore, direttore della Finanza d'Italia;
9. Comm. DARIO NUNES FRANCO, direttore della Banca Commerciale Italiana;
10. S. E. ETTORE ROMAGNOLI, della Reale Accademia d'Italia; scrittore, drammaturgo.
11. M.° ALCEO TONI, musicista, critico del Popolo d'Italia.

2019

Cuochi ed esperti d'arte, imprenditori e nutrizionisti, personaggi del mondo della cultura, del giornalismo e della ricerca: insieme con loro vogliamo proporre una nuova visione di «Cucina Felice» che unisce gusto, benessere, convivialità, memoria, etica e sostenibilità

PATRIZIA SANDRETTO

Presidente della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo

LA RICETTA DEL CUORE
Un tipico piatto piemontese pieno di affetto e calore di casa: il semolino dolce fritto. Tagliato in rombi o in quadrati, passato nella farina, nell'uovo e nel pangrattato, fritto e tuffato nello zucchero semolato.

UN PENSIERO SUL FUTURO
La storia della cucina italiana non si ripete, ma continua e punta alla sintesi e alla contemporaneità.

WALTER PEDRAZZI

Insegnante di Cucina e cuoco, a La Cucina Italiana *da oltre 30 anni*

LA RICETTA DEL CUORE
Il risotto con zucca e salsiccia dove ritrovo i ricordi dell'infanzia, gli ingredienti del mio territorio, il Cremasco, la dolcezza di zucca e burro e la sapidità della salsiccia e del grana.

UN PENSIERO SUL FUTURO
La cucina sarà un infinito gioco di specchi, tra esigenze nutrizionali, biosostenibilità e valori della tradizione.

ELIANA LIOTTA

Scrittrice, giornalista, divulgatrice scientifica

LA RICETTA DEL CUORE
La crema di zucca alla cannella. È uno dei primi piatti che ho cucinato. E poi fa bene all'apparato respiratorio, al cuore, alla vista, alla pelle e alle ossa.

UN PENSIERO SUL FUTURO
Credo che la cucina italiana sarà un modello salutare e sostenibile: frutta, verdura, cereali integrali, legumi, pesce, poca carne, erbe aromatiche e olio extravergine di oliva.

PAOLO MARCHI

Ideatore e curatore di Identità Golose

LA RICETTA DEL CUORE
Il risotto di cipolle, cipolle cotte per ore in vino bianco, cipolle che mi riportano con mio padre in vacanza sull'isola di Paxos in Grecia.

UN PENSIERO SUL FUTURO
Il successo della cucina italiana dipenderà dalla capacità di fare sistema tra le sue varie componenti, anche politico-amministrative. E dire che siamo, come popolo e come cucina, la somma di mille realtà diverse, innovatori nostro malgrado.

MARISA PASSERA

Conduttrice a Radio Deejay e su Food Network

LA RICETTA DEL CUORE
Le acciughe fritte, ma anche in tutti gli altri modi: le metterei in ogni ricetta perché ti lasciano sempre il sapore di un tuffetto nel blu.

UN PENSIERO SUL FUTURO
La cucina italiana per andare avanti deve ricordare il passato e conservare i suoi valori più alti: la cura per gli ingredienti e il nutrimento, anche emotivo. Questa è quella che chiamo «cucina affettuosa».

SARA ROVERSI

Esperta di innovazione alimentare e fondatrice del Future Food Institute

LA RICETTA DEL CUORE
Il ragù, bolognese come me. Comfort food reinterpretato nei secoli. L'incontro perfetto tra tradizione e innovazione.

UN PENSIERO SUL FUTURO
La cucina per me è identità. Le persone si definiscono sempre di più attraverso il cibo che consumano e i modi in cui lo consumano. Con confini sempre meno definiti, il ruolo della cucina sarà cruciale per sostenere le comunità e le loro culture.

FIAMMETTA FADDA

Critica gastronomica

LA RICETTA DEL CUORE
La lepre in civet, specialità molto amata da mio nonno, appassionato cacciatore. È la versione piemontese, e rustica, della *lièvre à la royale* francese.

UN PENSIERO SUL FUTURO
Mangeremo una cucina sempre più ricca di vegetali, se non vegetariana. Ma poiché a tavola non c'è filosofia che regga se non soddisfa il palato, i cuochi dovranno esercitarsi molto per creare piatti premianti.

FEDERICO GORDINI

Fondatore della Milano Wine e della Food Week

LA RICETTA DEL CUORE
Impossibile dimenticare il risotto giallo con l'ossobuco che mi preparava la nonna Giovannina.

UN PENSIERO SUL FUTURO
La cucina italiana sarà sempre più motivo di aggregazione e convivialità. E poi dobbiamo difendere i nostri prodotti mettendone in luce l'origine ma anche i valori nutrizionali unici che li caratterizzano.

DAVIDE OLDANI

Cuoco del ristorante D'O e ideatore della Cucina Pop

LA RICETTA DEL CUORE
Minestrone con cucchiaio in piedi di mamma Luigia: un minestrone di verdure e riso, denso in modo da poter inserire al centro un cucchiaio, che resta in piedi, come simbolo di convivialità.

UN PENSIERO SUL FUTURO
Pensare prima di mangiare e pesare prima di cucinare. Si evitano scarti inutili e si mangiano prodotti freschi.

PAOLO PETRONI

Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953

LA RICETTA DEL CUORE
La trippa alla fiorentina che mi preparava mia mamma, sentivo il profumo appena varcata la soglia di casa tornando da scuola.

UN PENSIERO SUL FUTURO
Ingredienti eccellenti, cotture accurate, cultura generale che privilegia la qualità più che la quantità, tradizione riproposta con intelligente attualizzazione.

MADDALENA FOSSATI

Direttrice di La Cucina Italiana

LA RICETTA DEL CUORE
Gli gnocchi al pomodoro e il minestrone. Ricette piene di affetto che preparavo con mio nonno Giovanni.

UN PENSIERO SUL FUTURO
Maggior qualità dei prodotti e molta più cura nel fare la spesa. E poi, secondo me, scompariranno i cattivi odori perché, aiutati dalla nuova tecnologia, cucineremo meglio e in modo più sano.

EUGENIO MEDAGLIANI

Calderaio umanista, titolare dell'Alberghiera Medagliani

LA RICETTA DEL CUORE
Buttiamoci sul risotto alla milanese, abbondante, nelle fondine e da prendersi a cucchiaiate, e non da servirsi a velo sul piatto…

UN PENSIERO SUL FUTURO
La cucina è lo specchio del momento storico in cui si vive. L'importante è ricercarvi sempre un vero divertimento, sano ed elegante.

DAVIDE LIVERMORE

Regista teatrale e attore

LA RICETTA DEL CUORE
Risotto Giuseppe Verdi con variazione Lando. Lando era il mio papà, che sostituiva gli asparagi della ricetta originale con i carciofi.

UN PENSIERO SUL FUTURO
La sola via è l'educazione: alla memoria, alla riconoscibilità della società, all'identità. E questo si realizza anche attraverso la cucina e la genuinità dei prodotti della terra.

Maria José del Belgio che l'8 di gennaio del 1930 sposa Umberto II di Savoia, con Benito Mussolini in prima fila.

Penne celebri

A proposito di Mussolini, la sua amante intellettuale ed ebrea che cercherà invano di tenerlo lontano dalla seduzione nazista, Margherita Sarfatti, scrittrice, giornalista, critica d'arte, è una collaboratrice del mensile. Anche lei, come Delia e come la **poetessa** Ada Negri, è una madre che ha perso un figlio, il suo Roberto, sul Monte Baldo. Al trio si aggiunge presto Grazia Deledda con le sue recensioni librarie. *La Cucina Italiana* si assicura formidabili collaboratrici (la Deledda ha vinto il Nobel nel 1926 e la Negri è stata in nomination due volte), creando quel bel rapporto con le lettrici che proseguirà anche negli anni più duri, quando la rivista diventerà un posto per condividere gli stessi problemi e le stesse speranze.

Fanny l'intrepida

Nel 1934 Delia passa il testimone a una nuova direttrice, Francesca «Fanny» Dini. Il giornale è un successo da 100.000 copie

Qui a destra, la poetessa Ada Negri. Sotto, a sinistra, la giornalista Margherita Sarfatti e, a destra, la scrittrice Grazia Deledda. In basso, a sinistra, Anna Gosetti e, a destra, la sorella Mina.

minuscolizzare la preposizione articolata, nobilitandola. Fernanda è quella che conosce a fondo la materia, può proporre le ricette, realizzarle, rispondere ai dubbi delle lettrici dividendosi in una sorta di ubiquità letteraria, firmando con nomi diversi tante rubriche. Mina è l'art director: la grafica, le fotografie delle ricette, tutto l'aspetto visuale della pagina e della copertina è di sua competenza. Ruolo importante per una rivista dove l'occhio vuole la sua parte, eccome.

Così **si ricomincia**, anzi si continua: il primo numero di rilancio del gennaio 1952 ha come sottotitolo «Rivista di gastronomia e di convivialismo fondata nel 1929». È lei, sempre la stessa, la Bella addormentata che il bacio delle sorelle Gosetti ha risvegliato dal suo sonno, più fresca di prima.

La signora Olga dice che...

Gli argomenti si moltiplicano e il fil rouge della posta con le lettrici continua, come se le pubblicazioni fossero cessate non da nove anni, ma da nove giorni. Le domande di genere squisitamente gastronomico sono soddisfatte da Cuoco Cirillo mentre i

> «Le civiltà maggiori furono dettate da popoli che ebbero le cure più grandi nell'arte e nella scienza dell'alimento» **Umberto Notari**

e Fanny è una «**donna moderna**», una inviata di guerra stile Oriana Fallaci, una poetessa talentuosa e premiata, un'aviatrice, una intellettuale legata a Umberto Primo Conti, un pittore di fama che tra l'altro dipinge un celeberrimo ritratto di Pirandello. È Fanny l'anima della rivista fino al luglio del 1943, quando le pubblicazioni si interrompono per la guerra e tra le nuove abbonate degli anni Quaranta c'è una ragazza vispa che si chiama Anna Gosetti ed è venuta a Milano da Viadana, nella bassa lombarda, a cercare un futuro.

Le sorelle Gosetti

Classe 1916, Anna ha due sorelle, Fernanda e Mina, ciascuna con un suo talento, un po' come nelle fiabe, e come nelle fiabe le ragazze perdono presto i genitori e si trasferiscono a Milano. Sono piene di **energia** e di voglia di fare, uscite rafforzate dagli anni terribili del regime e del conflitto, in grado di destreggiarsi perfettamente con l'Italia della ricostruzione.

Sono state abbonate della rivista, prima della brusca interruzione delle uscite per via della guerra. E si rendono conto che il fuoco di *La Cucina Italiana* cova sotto la cenere: sono arrivate al vecchio indirizzo dell'editore molte lettere che sollecitano la riapertura di una testata della quale si sente il bisogno.

Il bacio della Bella addormentata

La prima cosa da fare è dividere adeguatamente i compiti. Anna è la persona giusta per diventare la direttrice. Terrà i contatti, troverà i sostenitori, si occuperà delle pubblicità, monitorerà le tendenze. Per risultare più à la page prenderà anche il cognome della mamma e diventerà così Gosetti della Salda, col vezzo di

consigli di economia domestica, galateo e tutto quanto esula dalla cucina pura e semplice diventano di competenza della Posta di Caterina. Sotto gli pseudonimi di Cirillo e Caterina sta nascosta l'instancabile ed eclettica Fernanda, che è anche la mitica signora Olga, capace di dare sempre la «dritta giusta in più» in ciascuna ricetta, col suo leggendario: «La signora Olga dice che...».

E poi c'è la grande intuizione delle tre sorelle, che caratterizzerà il giornale fino ai giorni nostri: la redazione sopra e una **grande cucina** nel seminterrato, dove vengono preparate da cuochi professionisti e poi fotografate le ricette che saranno proposte sul giornale. Una «unique selling proposition», una cifra che solo *La Cucina Italiana* ha: tutto fatto al momento, sperimentato, testato. Qua si fa sul serio.

Regine non solo in cucina

Nell'anno della ripresa di *La Cucina Italiana* è salita al trono una regina, Elisabetta II, destinata a un lungo regno. Le donne stavano cambiando **stile di vita** per diventare quelle che sono adesso.

Al timone della rivista, dopo Delia, Fanny e le sorelle Gosetti, si sono succedute altre «pioniere e innovatrici», come «La Signora» Paola Ricas, figlia di un apprezzato pittore futurista, che ne sarà a capo per ben 25 anni, fino a Maddalena Fossati Dondero, che la dirige oggi. E anche per lei buon sangue non mente, essendo suo padre quel Mario Dondero che fu uno dei più importanti fotografi del Novecento, come se nella figura di tutte le donne che hanno fatto *La Cucina Italiana* si perpetuasse quel connubio tra gastronomia, arte e cultura cominciato il 15 dicembre del 1929 a Milano in casa Notari, a cena da Delia. ■

FOTO **AG. GETTY IMAGES, AG. CONTRASTO**

COME ERAVAMO

CUOCHI D'ITALIA

Li riconoscete? Dalle nostre cucine in questi anni sono passati in molti: giovani di talento che sono oggi stelle della gastronomia. Ecco un formidabile menù dei ricordi

PER **CECCHI**

UN CHIANTI CLASSICO SUGLI SCUDI

LA LINEA GLI SCUDI COMPRENDE TRE ETICHETTE DI CHIANTI CLASSICO: STORIA DI FAMIGLIA, RISERVA DI FAMIGLIA E GRAN SELEZIONE VALORE DI FAMIGLIA.

Nel 1893 Luigi Cecchi diventa assaggiatore professionista e intuisce le enormi potenzialità della viticoltura italiana. Comincia così la storia di una grande famiglia del vino, arrivata oggi alla quarta generazione, con Cesare e Andrea. L'azienda comprende tenute in Toscana e fuori regione, ma il quartier generale è a Castellina, nel cuore del Chianti Classico. Proprio qui nascono le uve che danno vita alle tre etichette di Chianti Classico della linea Gli Scudi, vini che rappresentano l'eccellenza produttiva di Cecchi in Toscana. Il Chianti Classico, Storia di Famiglia è il più rappresentativo dello stile dell'azienda: con il suo sapore armonico e fruttato, è il rosso ideale per i pranzi della domenica, con primi piatti saporiti, arrosti e formaggi di media stagionatura. Il Chianti Classico Riserva, Riserva di Famiglia è prodotto solo nelle annate migliori: ha profumi di frutta matura e spezie dolci, è concentrato ed elegante e accompagna bene i brasati e le pietanze di cacciagione. Il Chianti Classico, Gran Selezione, Valore di Famiglia è un sangiovese in purezza vellutato, avvolgente e sapido, prodotto in poche migliaia di bottiglie: riservatelo per una cena speciale con carni nobili e formaggi stagionati.

WWW.CECCHI.NET

RITORNO AL FUTURISMO

Il 12 dicembre del 1931 i poeti futuristi organizzavano a Bologna un banchetto destinato a fare epoca: ecco a voi sei piatti dalla tavola «pazzesca» di Marinetti

di **MARINA MIGLIAVACCA**

ricette **WALTER PEDRAZZI**
testi ricette **LAURA FORTI**

Ne scrisse diffusamente *Il Resto del Carlino*, perché faceva notizia. Stiamo parlando dell'«evento» gastronomico dell'anno 1931. Già nel maggio del 1930, nel suo sesto numero, *La Cucina Italiana* aveva ospitato il «Manifesto della Cucina Futurista», redatto dal vate del movimento, Filippo Tommaso Marinetti, che era anche membro illustre del Comitato di Degustazione della rivista. Concetti decisi, nuovi, **rivoluzionari**: quel documento rielaborava di fatto in chiave culinaria il «Manifesto del Futurismo» del 1909, reazione a tutto tondo alla cultura borghese ottocentesca e anche al successivo decadentismo dannunziano.

Su almeno un punto fondamentale la giovane rivista *La Cucina Italiana* e il «Manifesto della Cucina Futurista» erano in perfetto accordo: mangiare è una cosa seria e cucinare è un'arte non meno nobile della letteratura o della scultura. «Si pensa si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia». Quindi per formare un uomo nuovo e adatto a un'epoca di grandiosi ottimismi e di radicali cambiamenti tecnologici e scientifici, bisognava scardinare le vecchie regole conformiste e aprire a un nuovo orizzonte.

Il 15 novembre del 1930 Marinetti aveva annunciato, alla fine di una cena milanese al ristorante Penna d'Oca, la stesura di un fondamentale testo-guida. Lo avrebbe pubblicato il gennaio dell'anno seguente per mettere in pratica i dirompenti principi della nuova culinaria.

Ma quali erano queste scandalose proposte? Partiamo da un importante presupposto: la nuova civiltà tecnologica richiedeva originalità, creatività e velocità. L'uomo nuovo doveva essere snello, svelto, rapido. Mangiare non deve voler dire solo abboffarsi di pasta al chiaro di luna al romantico suono del mandolino, ma godere in contemporanea di diversi **piaceri sinestetici**: «bocconi simultaneisti cangianti» dovranno soddisfare tutti e cinque i sensi. Andranno assaporati con gli occhi, prima, e mentre si mangia musiche, poesie e profumi, nonché sensazioni tattili, arricchiranno quella che oggi →

foto **GIACOMO BRETZEL**
styling **STUDIO VASQUEZ**

PAROLA D'ORDINE: «RISOTTARE»!

La pastasciutta è il principale nemico dei futuristi, anche se circolano foto in cui Marinetti si abboffa di odiatissimi spaghetti borghesi. Sono fotomontaggi, tuona il vate. Sarà vero? Sta di fatto che il grano, solitamente importato, non può competere con l'autarchico riso, di produzione nazionale. Quindi al massimo la pasta può essere risottata e plasmata in fantascientifica foggia «planetaria».

TEATRO FUTURISTA MARINETTI

I PRIGIONIERI E L'AMORE

L'OCEANO DEL CUORE

DIRETTORE ARTISTICO MARINETTI SCENOTECNICO PRAMPOLINI GESTIONE DE CENZO & C

PASTA RISOTTATA ALL'ARANCIA

Piatto di portata **Villeroy & Boch**, piatto arancione **Excelsa**, piattino salsa e scultura **Ceramiche Milesi**, cucchiaio **KnIndustrie**, cubo metallico da **Revig** di Vignazzi Vittorio, fondo di tessuto collezione privata.

FOTO AG. GETTY IMAGES

definiremmo un'esperienza a 360 gradi.

I nomi delle pietanze dovranno evocare queste nuove sensazioni, le posate perderanno il loro valore d'uso tradizionale, la pastasciutta, «assurda religione gastronomica italiana» che porta «fiacchezza e pessimismo», andrà reinventata completamente e possibilmente sostituita col riso, oltretutto autarchico e quindi «liberatorio» da gravosi acquisti di grano estero.

È in questo gioioso ed esaltato clima di innovazione che si arriva al **Grande Aerobanchetto** bolognese di cui i giornali riportano la divertentissima cronaca dettagliata. Un parterre de roi di «personalità e autorità, pittori, giornalisti», col rettore magnifico dell'università e il presidente della provincia, ma anche «signore e semplici buongustai» curiosissimi di vedere quale straordinario menu metterà in tavola il rivoluzionario «movimento in odio alla pastasciutta».

L'allestimento è formidabile: l'idea è quella di dare ai commensali l'impressione di stare su un aereo. «Le tavole erano state disposte con inclinazioni ed angoli, dando l'impressione di un velivolo. Qua le ali, qua la fusoliera, là in fondo la coda». Immaginarsi lo stupore dei convitati. E una squisita nota frivola: «Una lastra di latta lucente funge da sottopiatto, entro cui le signore controllano – oh, il delizioso specchio di fortuna! – il loro maquillage».

Una tavola «sintetica», senza fiori, senza fronzoli, senza uno spiegamento borghese di bicchieri e posate. «Altra trovata autentica: panini appositamente modellati, che riproducono la forma di un monoplano o di un'elica».

I nomi delle portate che vengono «inoltrate maestosamente fra gli "oh" dei presenti» sono meravigliosi, evocativi, fantasiosissimi. E non mancano gli effetti speciali: «La sala s'immerge in una diafana luce azzurra e un motore prende a scoppiettare nella sala accanto». Il vino, considerato «carburante nazionale», viene portato in tavola dentro bidoncini da carburante, appunto: «Il vino in... latte».

Alla fine Marinetti prende la parola. Sottolinea le grandi trovate del menu, come l'idea di condire il riso con il sugo d'arancia, scelta decisamente nuova all'epoca. La «trincea della pasta all'uovo» è superata: «La cucina futurista è la realizzazione del generale desiderio di **rinnovare** la nostra alimentazione. Vogliamo pertanto che la cucina italiana non resti un museo. Affermiamo che la genialità italiana è capace di inventare altri tremila piatti, altrettanto buoni, ma più aderenti alla mutata sensibilità e ai mutati bisogni della generazione contemporanea».

A quasi novant'anni di distanza, come possiamo dargli torto?

Pasta risottata all'arancia

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g pasta tipo mezzi tubetti
300 g brodo di carne
200 g riso
3 arance
2 bustine di zafferano
1 scalogno
1 carota
1 gambo di sedano
Parmigiano Reggiano Dop
burro – zucchero
estratto di carne
farina – rum – aceto
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Portate a bollore 700 g di acqua con 2 bustine di zafferano, 2 cucchiai di olio e una presa di sale. Cuocetevi la pasta, facendola sobbollire con il coperchio appoggiato, con uno spiraglio, finché l'acqua non si sarà asciugata.
Versate la pasta in uno stampo a ciambella, foderato con la pellicola alimentare, e pressatela. Lasciate raffreddare.
Lessate per 8-10 minuti il riso, in acqua bollente salata. Scolatelo e conditelo con una noce di burro e 2 cucchiai di parmigiano grattugiato. Pressatelo in uno stampo a semisfera imburrato, dello stesso diametro del foro dello stampo a ciambella. Lasciatelo raffreddare.
Sbucciate 2 arance e tagliate la scorza (senza la parte bianca) a striscioline. Fatele bollire partendo da acqua fredda, scolate e ripetete l'operazione per altre due volte. Alla fine conditele con olio e aceto.
Preparate una salsa: fate restringere per 10-12 minuti il brodo di carne con lo scalogno, la carota, il sedano a pezzetti e 1 cucchiaio di estratto di carne.
Sciogliete in una casseruola una noce di burro con 1 cucchiaio di zucchero e la scorza della terza arancia, a filetti. Fate caramellare lo zucchero, sfumatelo con il rum e incendiatelo. Aggiungete quindi il brodo ristretto, 1 cucchiaio di farina e fate bollire per 2-3 minuti; salate, pepate e filtrate la salsa.
Disponete lo stampo a semisfera dentro lo stampo a ciambella, quindi sformate tutto sul piatto di portata.
Decorate con le arance condite, spicchi di arancia pelati a vivo e completate con la salsa.

Salmone dell'Alaska

Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 4 tranci di filetto di salmone
2 fette di pancarré
2 tuorli sodi
1 pomodoro
Grana Padano Dop
prezzemolo – basilico
filetti di acciuga sott'olio
capperi – limone
olio extravergine di oliva
sale

Frullate le fette di pancarré con 2 cucchiai di grana grattugiato e un ciuffo di prezzemolo tritato.
Tagliate il pomodoro in quattro fette, conditele con il trito e un filo di olio.
Disponetele in una teglietta coperta con carta da forno e infornate per 2-5 minuti sotto il grill.
Informate anche i tranci di

→

SALMONE DELL'ALASKA

RICETTA ARTICA, MA UN PO' ABRUZZESE

I futuristi avevano compreso quella che oggi chiameremmo l'importanza del naming. Titoli reboanti e suggestivi, evocativi di uno stile narrativo eroico e astronomico. Del mitico salmone in salsa Marte parla Marinetti in persona, suggerendo di aggiungervi un bicchierino di Aurum, liquore abruzzese all'arancia particolarmente in voga all'epoca e molto apprezzato dal rivale D'Annunzio.

Piatto di portata collezione privata, piattino rosso **Kaleido Tray** e tagliere arancione **HAY** disponibile da Design Republic, coltello pesce **Sambonet**.

FOTO AG. GETTY IMAGES

VERDURE D'ARTISTA

Se è vero come è vero che secondo il vangelo marinettiano i piatti vanno gustati prima con gli occhi, questa invenzione di verdure ne costituisce un ottimo esempio: i colori accesi e contrastati e le forme squadrate e geometriche dei cubetti che a loro volta compongono l'ortocubo ne fanno una perfetta sintesi dei volumi, dei cromatismi e dello spirito dell'arte futurista.

ORTOCUBO

Piatto di portata dell'ortocubo collezione privata, bicchiere, sculture, piatto rettangolare e piatto triangolare **Ceramiche Milesi**. Piatto di portata dell'aeroporto piccante **Villeroy & Boch**, piattino frutta **Excelsa**, bicchiere **KnIndustrie**, fondo metallico, molle, cubo da **Revig** di Vignazzi Vittorio.

FOTO AG. GETTY IMAGES

salmone, in un'altra placca, appena unti di olio e cuoceteli per 10-12 minuti, voltateli e cuocete per altri 7-8 minuti.
Preparate intanto una salsa, frullando i tuorli con 2 filetti di acciuga, 10 foglie di basilico, un ciuffetto di prezzemolo, 50 g di olio, 2 cucchiai di acqua e un pizzico di sale.
Sfornate i filetti, decorateli con mezze fettine di limone, capperi e filetti di acciuga disposti a griglia. Serviteli con la salsa verde.

Ortocubo

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg 2 sedani rapa
900 g 6 carote
60 g piselli sgranati
fontina – paprica
cipolline sott'aceto
rafano fresco – sale

Sbucciate le carote e lessatele in acqua bollente non salata per 10 minuti. Raffreddatele in acqua fredda e scolatele.
Tagliatele a cubetti regolari di circa 1 cm di lato.
Pelate i sedani rapa, tagliateli a fette spesse circa 1 cm e lessatele in acqua bollente poco salata per 7-8 minuti. Scolatele e tagliatele a cubetti.
Disegnate su un foglio di carta da forno un rettangolo come quello nella foto dell'ortocubo ideato dal critico d'arte futurista P. A. Saladin. Riempite le aree squadrate con i dadini di sedano rapa, cosparsi di paprica, e con i dadini di carote, da cospargere poi con rafano grattugiato. Nelle aree circolari disponete i piselli, lessati per 3-4 minuti, e le cipolline sott'aceto. Come divisorio usate bastoncini di fontina.

PRONTI AL DECOLLO?

Una pista di carote, patate e piselli per un aereo pronto a salire in volo. Velocità, potenza, dinamismo: c'è veramente tutto il Futurismo in questo «tecnologico» antipasto, infuocato come i motori rombanti. Un Permangiare, come viene ribattezzato il borghese antipasto, per far letteralmente decollare il palato verso le portate principali del banchetto. Meglio allacciarsi la cintura di sicurezza!

AEROPORTO PICCANTE

«I lettori benpensanti insinueranno che la signora Pazzia era certamente seduta fra i convitati...»

DAL «MANIFESTO DELLA CUCINA FUTURISTA»

Aeroporto piccante

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g patate
250 g carote
190 g maionese
150 g piselli sgranati
12 panini al latte
8-10 foglie di bietola
6 sardine sott'olio
6 fette di pancarré
3 cetriolini sott'aceto
2 uova
2 arance
2 kiwi
burro
aceto – sale
colorante alimentare rosso

Pelate le patate e tagliatele a dadini. Cuocetele per 2 minuti in acqua bollente salata e leggermente acidulata con un po' di aceto.
Sbucciate le carote e tagliate anch'esse a dadini; lessateli partendo da acqua fredda. Al bollore, salate e cuocete per 4-5 minuti, unite i piselli, riportate a bollore e cuocete per altri 2 minuti, quindi scolate.
Mescolate tutte le verdure e i cetriolini a dadini con la maionese, ottenendo l'insalata russa. Disponetela in un piatto, all'interno di un tagliapasta quadrato (lato 20 cm). Scottate appena le foglie di bietola e tagliatele in modo che possano formare una «pista».
Sbucciate arance e kiwi e tagliateli a rondelle.
Rassodate le uova e tagliatele a fette.
Tagliate i panini al latte in tre sezioni. Ricomponeteli in modo da formare 6 «torrette» a 4 strati: utilizzerete la parte centrale di 6 panini per completare gli altri 6. Farciteli con il kiwi, le uova e l'arancia; disponeteli sul quadrato di insalata russa.
Ritagliate nelle fette di pancarré 6 aerei con uno stampino tagliapasta. Decorateli con burro colorato e sardine.
Serviteli sulla pista di atterraggio.

MISSILI… AL CACAO

Gli aerei hanno le ali, immagine tanto cara sia ai futuristi sia al loro avversario, il dannunzianesimo. Ma anche solide fusoliere che per diventare commestibili si trasformano in originali polpettoni, fondendo un ripieno di carne con una assolutamente insolita spolverata di cacao. Insomma, una sorta di missile che, ripieno di passato, punta con ironia verso il futuro.

FUSOLIERA DI VITELLO

«Noi futuristi trascuriamo l'esempio e il mònito della tradizione per inventare ad ogni costo un nuovo giudicato da tutti pazzesco»

DAL «MANIFESTO DELLA CUCINA FUTURISTA»

Fusoliera di vitello

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Scorciatoia 40 minuti con 400 g di arrosto pronto e affettato

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg **polpa di vitello**
500 g **castagne lessate sbucciate**
350 g **cipolline borettane pulite**
200 g **salsiccia fresca**
burro – alloro
cacao
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Legate il vitello a mo' di arrosto, ponetelo in una pirofila, salatelo e pepatelo; ungetelo di olio, massaggiandolo un po' con le mani in modo da condirlo in modo uniforme.
Infornatelo a 200 °C per circa 20 minuti, quindi bagnatelo con ½ bicchiere di vino. Abbassate il termostato del forno a 180 °C e cuocetelo per altri 25-30 minuti.
Sfornate l'arrosto e lasciatelo riposare, coperto con alluminio, per almeno 20 minuti.
Cuocete le cipolline in una casseruola con 1 mestolo di acqua, 1 foglia di alloro, sale e una noce di burro, per 8-10 minuti dal bollore.
Mescolate in una ciotola le castagne sminuzzate con un pizzico di sale, pepe, 2 cucchiai di olio e un po' di burro.
Cuocete in padella 100 g di salsiccia sgranata; mescolatela con le castagne.
Versate il misto su un foglio di carta da forno e pressatelo modellandolo a forma di cilindro.
Tagliate l'arrosto in fette sottili (l'ideale sarebbe farlo con un'affettatrice).
Disponete il cilindro di castagne sul piatto di portata e copritelo con le fette di arrosto. Cospargete la superficie di cacao.
Servite la fusoliera con le cipolline e con la salsiccia rimasta, arrostita in padella.
Da sapere Utilizzerete circa la metà dell'arrosto. Con la carne rimasta potete preparare un vitello tonnato il giorno dopo.

Datteri al chiaro di luna

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 28 PEZZI

100 g **ricotta di pecora**
26 **datteri freschi**

Sbucciate e snocciolate 12 datteri. Frullateli nel mixer insieme con la ricotta, ottenendo una crema ben consistente.
Tagliate a metà gli altri datteri, lasciandoli con la buccia ed eliminate i noccioli.
Farciteli con la crema, aiutandovi con una tasca da pasticciere.

DESSERT ANTIROMANTICO

Al momento del Peralzarsi, come era stato rinominato patriotticamente il dessert abolendo i termini stranieri, una proposta dal titolo particolarmente pregnante: «Uccidiamo il chiaro di luna!» era infatti il bellicoso motto dei giovani futuristi contro il passatismo romanticheggiante. E i datteri, esotici e africani, glorificavano dolcemente i fasti coloniali dell'Impero.

F. T. MARINETTI

Uccidiamo il chiaro di luna!

DATTERI AL CHIARO DI LUNA

Alzate dei datteri e forchetta della fusoliera **Sambonet**, piatto decorativo **Ceramiche Milesi**. Piatto di portata della fusoliera collezione privata, piattino del contorno **Ceramiche Milesi**.

FOTO **AG. GETTY IMAGES**

I CAPOLAVORI DI SEMPRE

TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Ci sono piatti della tradizione
che sono diventati l'emblema
della cucina italiana nel mondo.
Ne abbiamo scelti nove
per festeggiare insieme con tutti
voi i nostri novant'anni

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**
testi **SARA SUARDI**
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **BEATRICE PRADA**

TORTELLINI IN BRODO

La pastasciutta romana per eccellenza nasce ad Amatrice, ma in bianco. I pomodori e l'eventuale cipolla si sono aggiunti arrivando nella capitale

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Tagliatelle con ragù alla bolognese

Impegno Medio
Tempo 3 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g tagliatelle all'uovo fresche
300 g polpa di manzo macinata
300 g passata di pomodoro
200 g brodo di carne
150 g pancetta
50 g carota
50 g sedano
30 g cipolla
vino rosso (o bianco secco)
latte
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tritate la pancetta.
Mondate sedano, carota e cipolla e tritate anch'essi.
Rosolate la pancetta in una casseruola con un filo di olio, unite le verdure e fatele appassire dolcemente.
Unite la carne e rosolatela per 5 minuti. Sfumate con ½ bicchiere di vino e lasciatelo evaporare completamente.
Aggiungete la passata di pomodoro e mescolate per un paio di minuti. Bagnate quindi con ½ bicchiere di latte e coprite a filo con il brodo. Cuocete il ragù per 2-3 ore, bagnando ogni tanto con altro brodo e aggiustando di sale e pepe.
Lessate le tagliatelle in acqua bollente salata per 3-4 minuti, scolatele e conditele con abbondante ragù.

Tortellini in brodo

Impegno Per esperti
Tempo 3 ore più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER LA PASTA
500 g farina 00
5 uova – sale
PER IL RIPIENO
100 g lonza di maiale a fettine
100 g Parmigiano Reggiano Dop
100 g prosciutto crudo
100 g mortadella
1 uovo
noce moscata
salvia – alloro
rosmarino
burro – sale
pepe in grani
PER COMPLETARE
2,5 litri brodo di carne

PER IL RIPIENO
Fondete una noce di burro in padella con qualche foglia di salvia, una di alloro e un rametto di rosmarino; fatevi rosolare le fettine di lonza da una parte e dall'altra con una macinata di pepe e un pizzico di sale. Tritatele nel mixer con 1 cucchiaiata del loro intingolo, aggiungete la mortadella e il prosciutto crudo e tritate ancora. Raccogliete il composto in una ciotola, incorporate il parmigiano grattugiato, l'uovo, una grattugiata di noce moscata e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.
PER LA PASTA
Formate la fontana con la farina, rompetevi all'interno le uova e aggiungete una presa di sale. Iniziate a sbattere l'uovo con la forchetta incorporando la farina un po' alla volta. Amalgamate il composto con la spatola e poi impastatelo con le mani fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica. Coprite la pasta con la pellicola e ponetela a riposare in frigorifero per 1 ora. Stendetela infine in una sfoglia spessa 1 mm e tagliatela in quadrati di 3 cm.
Ponete una piccola noce di ripieno al centro di ogni quadrato e chiudetelo a triangolo. Schiacciate intorno al ripieno per fare uscire l'aria, quindi sovrapponete i due angoli alla base e sigillateli creando i tortellini.
Portate il brodo a bollore e cuocetevi i tortellini appena fatti per 2 minuti (se li avrete lasciati riposare, servirà qualche minuto di cottura in più).
Serviteli con il brodo.

POLENTA E RAGÙ DI FUNGHI

Bucatini all'amatriciana

Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g pomodori San Marzano
350 g bucatini
100 g guanciale
80 g pecorino di Amatrice (in alternativa, 50 g di pecorino romano, più saporito)
1 peperoncino rosso fresco
olio extravergine – sale

Tagliate il guanciale a bastoncini. Soffriggetelo in una casseruola con un filo di olio, quindi toglietelo dalla casseruola e tenetelo da parte. Incidete i pomodori con due piccoli taglietti a croce, scottateli in acqua →

bollente salata per 1 minuto, trasferiteli in acqua e ghiaccio, pelateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti.
Mondate il peperoncino eliminando i semi e tagliatelo a fettine; unitelo nella casseruola dove avete fatto rosolare il guanciale insieme con i pomodori e cuocete la salsa per 30-40 minuti; alla fine aggiungete il guanciale.
Cuocete i bucatini in acqua bollente salata, scolateli al dente e conditeli con la salsa e il pecorino grattugiato.

Polenta e ragù di funghi

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA POLENTA
- **300 g farina di mais giallo**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER IL RAGÙ DI FUNGHI
- **300 g carni miste macinate (manzo, maiale, vitello)**
- **60 g sedano**
- **60 g carota**
- **60 g cipolla**
- **50 g prosciutto crudo affettato**
- **15 g funghi secchi**
- **cannella in stecca**
- **brodo vegetale**
- **farina**
- **olio extravergine di oliva**
- **prezzemolo**
- **sale – pepe**

PER LA POLENTA
Portate a bollore 1,5 litri di acqua con 2 cucchiai di olio e una manciata di sale, quindi versate la farina a pioggia, mescolando con una frusta per evitare che si formino i grumi; cuocete la polenta a fuoco moderato per 50 minuti, girandola spesso.
PER IL RAGÙ DI FUNGHI
Mettete a mollo i funghi secchi in acqua tiepida per 40 minuti circa, poi strizzateli e sminuzzateli grossolanamente conservando l'acqua.
Tritate sedano, carota e cipolla e soffriggeteli in un filo di olio con un pezzetto di cannella. Tagliate il prosciutto crudo a listerelle sottili e rosolatelo con il trito di verdure e il misto di carni macinate per 5 minuti.
Spolverizzate con 1 cucchiaio di farina e stemperate con l'acqua dell'ammollo dei funghi e 2-3 mestoli di brodo fino a ottenere una consistenza cremosa; salate e pepate e cuocete per 20 minuti.
Rovesciate la polenta nel piatto di portata e servitela fumante con il ragù di funghi e prezzemolo tritato.
A piacere, potete affettare 2 porcini freschi, arrostirli in padella con una noce di burro e aggiungerli alla fine sopra il ragù di funghi.

Frittata di spaghetti

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **250 g spaghetti**
- **200 g panna fresca**
- **30 g burro**
- **20 g Grana Padano Dop grattugiato**
- **8 uova**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Sbattete le uova con la panna, unite il grana, salate e pepate.
Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente direttamente in una ciotola con acqua e ghiaccio.
Mescolate gli spaghetti con il composto di uova e versateli in una padella (ø 24 cm) unta di olio, che possa andare in forno; aggiungete un velo di grana, fiocchetti di burro e cuocete per un paio di minuti; infornate a 200 °C per 15 minuti circa. Sfornate la frittata e ribaltatela nel piatto di portata.

FRITTATA DI SPAGHETTI

Gusto e ingegno antispreco: ecco com'è nato questo piatto «di recupero», che ricicla in modo squisito gli spaghetti avanzati dal giorno prima

Pomodoro e mozzarella, ma anche carne e pasta fresca: in un solo boccone c'è il riassunto di tutti i sapori del nostro Paese

Cannelloni alla sorrentina

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **350 g misto di polpa macinata di maiale e di manzo**
- **350 g salsa di pomodoro**
- **350 g ricotta**
- **150 g mozzarella**
- **100 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **70 g vino bianco secco**
- **50 g concentrato di pomodoro**
- **8 sfoglie di pasta fresca (11x18 cm)**
- **1 cipolla**
- **basilico – burro**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Tritate finemente la cipolla e soffriggetela in padella con un velo di olio, aggiungete il misto di carni macinate e rosolatele a fuoco sostenuto. Sfumate con il vino bianco, lasciatelo evaporare, unite il concentrato di pomodoro, sale, pepe e basilico. Diluite con qualche mestolo di acqua e proseguite la cottura a fuoco moderato per 40 minuti circa, finché la carne non si sarà quasi disfatta.
Frullate il ragù in un mixer fino a dargli una consistenza omogenea; aggiungete la ricotta e 70 g di parmigiano, amalgamate con una spatola e trasferite il ripieno in una tasca da pasticciere.
Scottate rapidamente le sfoglie di pasta fresca, una alla volta, in acqua bollente salata, immergendole poi via via in una ciotola con acqua e ghiaccio. Stendetele ad asciugare su un telo.
Distribuite con la tasca da pasticciere un filoncino di ripieno su ogni sfoglia e arrotolatele sul lato corto.
Imburrate una teglia (18x30 cm), distribuite 2 cucchiai di salsa di pomodoro sul fondo, disponetevi i cannelloni, ricopriteli con il resto della salsa, la mozzarella a tocchetti e il parmigiano rimasto. Infornate a 180 °C per 20 minuti circa.

Risotto al salto

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 8 ore di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g riso Carnaroli
80 g burro
60 g Grana Padano Dop grattugiato
½ cipolla
brodo di carne
vino bianco secco
zafferano

Preparate il risotto alla milanese: tritate la cipolla e fatela appassire in 30 g di burro per 3-4 minuti: deve diventare traslucida senza prendere colore; unite il riso e tostatelo per 2 minuti, poi bagnatelo con vino bianco; quando sarà evaporato, versate un mestolo di brodo e portatelo a cottura in 18-20 minuti, aggiungendo via via il brodo e, dopo 10 minuti, 1 bustina di zafferano stemperata con un goccio di acqua. Mantecatelo alla fine, fuori del fuoco, con il grana grattugiato e il resto del burro. Una volta freddo, fatelo riposare in frigo per 8 ore.
Ponete sul fuoco una padella antiaderente con un fiocchetto di burro e, quando sarà ben calda, distribuitevi una porzione di risotto, stendendola in uno strato sottile.
Abbrustolite il risotto per una decina di minuti a fuoco medio; voltatelo con l'aiuto di un piatto o di un coperchio, e fatelo dorare anche sull'altro lato. Servitelo subito, completando a piacere con una fonduta leggera di formaggio.

Il buono di questo riso è la croccantezza: stendetelo molto sottile e cuocetelo quasi senza burro

CANNOLI SICILIANI

BABÀ

Se a Napoli qualcuno vi dice che siete «'nu babbà», vi sta attribuendo tutta la dolcezza del tipico pasticcino al rum

Cannoli siciliani

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo
Scorciatoia 15 minuti con i cannoli già pronti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 16 PEZZI

PER I CANNOLI
120 g farina
35 g Marsala
25 g vino bianco secco
15 g zucchero
15 g burro
5 g cacao
5 g caffè macinato
1 albume
olio di arachide
sale

PER IL RIPIENO
600 g ricotta di pecora
200 g zucchero a velo
70 g scorza di arancia candita
50 g gocce di cioccolato
acqua di fiori d'arancio

PER I CANNOLI
Mescolate in una ciotola la farina, il cacao, il caffè, lo zucchero e un pizzico di sale; aggiungete il burro morbido a pezzetti, il Marsala, il vino e amalgamate gli ingredienti fino a ottenere una pasta omogenea; ricopritela con la pellicola e ponetela a riposare in frigorifero per 2 ore.
Stendete la pasta a 1,5 mm di spessore; ritagliatela in 16 dischi (ø 9 cm) e allungateli leggermente per dargli una forma ovale; avvolgeteli su stampi cilindrici (ø 2 cm) unti di olio; spennellate di albume le estremità e sovrapponetele per chiudere i cannoli. Friggeteli in abbondante olio caldo (170 °C) per un paio di minuti; scolateli su carta da cucina e lasciateli raffreddare completamente.
PER IL RIPIENO
Ammorbidite la ricotta mescolandola con una frusta, quindi aggiungete lo zucchero a velo.
Tritate la scorza di arancia candita e incorporatela nella farcia insieme alle gocce di cioccolato e a 2 cucchiai di acqua di fiori d'arancio.
Farcite i cannoli ormai completamente raffreddati, decorateli a piacere con granella di pistacchi e zucchero a velo e serviteli subito, per gustarli croccanti.

Babà

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora più 1 ora e 30 minuti di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

PER I BABÀ
250 g farina 00
175 g uova (3 uova circa)
75 g burro
30 g miele
15 g lievito di birra fresco
5 g sale

PER LA BAGNA E LA GLASSA
500 g zucchero
200 g marmellata di albicocche
100 g rum – limone

PER I BABÀ
Sbattete leggermente le uova e mescolatene metà con metà del burro, molto morbido. Sbriciolate il lievito di birra nella farina e impastatela con il composto di uova e burro e il resto degli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo; copritelo con un telo e fatelo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente, quindi trasferitelo in una tasca da pasticciere.
Imburrate una dozzina di stampini troncoconici (ø 5 cm) e riempiteli fino a metà della capienza; disponeteli, ben distanziati, in una teglia, lasciate lievitare per 1 ora e infine infornate a 190 °C per 25 minuti circa.
PER LA BAGNA E LA GLASSA
Scaldate dolcemente lo zucchero con 800 g di acqua e una scorza di limone; al bollore aggiungete il rum e spegnete.
Preparate la glassa: setacciate la marmellata di albicocche e scaldatela in un pentolino stemperandola con 70 g di acqua.
Immergete i babà nello sciroppo caldo aiutandovi con una schiumarola, scolateli e trasferiteli a sgocciolare su una griglia posata su un vassoio. Lasciateli raffreddare e poi spennellateli con la glassa.

NOVE
L'ASSEDIO
di DARIA BIGNARDI
LIVE
Ogni Mercoledì alle 21:25
sul canale 9 del digitale terrestre
#LAssedio
In live streaming su dplay

PER **BLUMARINE HOME COLLECTION**

TAVOLA PRÊT-À-PORTER

BLUMARINE VESTE LA SALA DA PRANZO CON UNO STILE SENZA TEMPO, POETICO E DELICATO

Un'aria romantica, colori pastello e fiori, un design contemporaneo ed elegante. Il marchio Blumarine nasce nel 1977 grazie alla stilista Anna Molinari, sfila per la prima volta nel 1980 sulle passerelle di Milano, nel 1990 inaugura la sua prima boutique in via della Spiga e si consacra tra le firme della grande moda italiana. Uno stile unico, riconoscibile dalla cura per i dettagli: nel prêt à porter, nei tessuti per la casa e per l'arredo della tavola. La collezione 2019-2020 si distingue per la delicatezza delle tinte, dal bianco al cipria, dall'avorio al perla, accese dall'intensità del disegno e dai bagliori dei cristalli. Che siano cotone o lino, tovaglie o semplici canovacci, la ricerca dei filati, 100% italiani, è sempre attentissima e la finitura impeccabile. Per una tavola che accoglie e seduce. ● **WWW.BLUMARINEHOME.IT**

EVENTO **È LA TOVAGLIA DEDICATA AI GIORNI DI FESTA, IN FIANDRA CON INTARSIO IN RICAMO MACRAMÈ E LOGO IN CRISTALLI SWAROVSKI®. BIANCA O IN COLORE BURRO, FA RISPLENDERE LA TAVOLA. È DISPONIBILE IN MISURA 180X300 CON 12 TOVAGLIOLI INCLUSI OPPURE RUNNER E SET COLAZIONE.**

SI CHIAMA ***CASTAGNE*** (A SINISTRA) LA TOVAGLIA DI LINO CHE DECLINA I FIORI ICONICI DI BLUMARINE NEI COLORI DELL'AUTUNNO. ***LUXURY*** (A DESTRA) È IDEALE INVECE NEI MOMENTI SPECIALI: JACQUARD FINITO CON PREZIOSO ORLO A GIORNO E LOGO IN CRISTALLI SWAROVSKI®.

I CANOVACCI DI BLUMARINE VESTONO LA CUCINA CON PICCOLI DETTAGLI DI STILE E SONO ANCHE UNA BELLA IDEA REGALO. ***CASTAGNE*** (A SINISTRA) PER L'AUTUNNO O ***AUGURI*** (SOPRA) PER NATALE SONO ENTRAMBI DI LINO 100%.

PER NATALE
ABBONATI O REGALA
LA CUCINA ITALIANA
FESTEGGIA CON NOI
90
ANNI
DI SAPORI

Patrizia Sandretto Re Rebaudengo ed Emilio Re Rebaudengo

DA SPAZIO7

Sembra un Pollock invece è un «Dentice all'acqua pazza» il piatto ordinato dalla fondatrice e **presidente della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo**. Pranza al ristorante del museo, una stella Michelin. Siamo nel quartiere San Paolo, l'ex area industriale torinese Fergat. Accanto a lei, il figlio Emilio, proprietario e gestore del locale, opta per un «Pomodorino ricostruito» del cuoco Alessandro Mecca. L'arte qui si tocca, anzi, ci si pasteggia sopra: tovaglia, piatti e centritavola di silicone sono opera dell'artista biellese Alessandro Ciffo. «Per me il cibo dev'essere una festa anche per gli occhi. Ogni anno inauguro la fiera con una cena a casa nostra a Guarene d'Alba, per galleristi, artisti e giornalisti». Il catering, sempre curato dal ristorante, crea qualche tensione. «Bisticcio con Emilio sulla scelta dei piatti: dice che sono una cliente difficile», scherza lei. La domenica sera, le riunioni di famiglia sono qui, «siamo sempre tanti e mio figlio ci accusa di essere un po' rumorosi». Al piano terra del locale c'è la trattoria «contemporanea», in cui è facile pranzare accanto agli artisti o alla stessa Patrizia. «Peccato che non trovi mai posto». La padrona di casa, poi, rilancia: «Sogno un piatto dedicato all'artista Berlinde De Bruyckere», la cui personale debutta in Fondazione l'1 novembre. *fsrr.org ristorantespazio7.it*

Dal 1° al 3 novembre Torino apre ad
Ecco cosa e dove mangiano in città e dintorni cinque attori della kermesse. Dal

ALL'AVANGUARDIA

Artissima, la più importante fiera italiana di arte contemporanea. pomodorino ricostruito alla fassona «al camino» di SARA TIENI, foto MAURIZIO CAMAGNA

Iole Pellion di Persano

DA LA CARLINA, NH HOTEL COLLECTION TORINO PIAZZA CARLINA

Arte e cucina sono parte di un lessico familiare per la giovane collezionista ideatrice di **Recontemporary**, galleria sotto la Mole e sito web che racconta l'arte attraverso video-interviste. «Sala da pranzo e salotto per me sono un tutt'uno. Sono molto affezionata a un ritratto di Michelangelo Pistoletto di mia madre che cucina. Lei non c'è più, era una grande padrona di casa». A La Carlina, ristorante di NH Hotel Collection Torino Piazza Carlina, il cuoco Andrea Chiuni le prepara un «Riso al latte con fichi e fiori» che Iole onora con entusiasmo. In occasione della kermesse, ci dicono, all'hotel verrà proposto un menu di tre piatti ispirati ad altrettanti celebri artisti. «Qui a La Carlina ho realizzato la mia prima video-intervista, mi sento a casa». Naturale, alle pareti del ristorante ci sono anche opere prestate dalla galleria Giorgio Persano, padre di Iole. Durante Artissima, Recontemporary, con la galleria Florence Loewy di Parigi, presenta la mostra *Risvolto*, dell'artista Camille Llobet. Iole stessa, poi, porterà quattro collezionisti newyorkesi a scoprire il territorio. «Li inviterò anche a pranzo da me. Poi con mia sorella, che ha un catering, allestiremo una cena per ben 50 persone».

recontemporary.com ristorantecarlina.it

Carolyn Christov-Bakargiev
DA COMBAL.ZERO, A RIVOLI

«Con la scoperta del fuoco gli uomini hanno iniziato a cucinare e a disegnare nelle caverne: arte e cucina sono nate insieme». Cita la preistria la **direttrice del Castello di Rivoli Museo di Arte Contemporanea** per spiegare il suo amore per cibo e vino. Vincitrice dell'Audrey Irmas Award for Curatorial Excellence 2019, il più importante premio del mondo alla carriera curatoriale, Carolyn pranza al Combal.zero, il ristorante stellato dello chef Davide Scabin, all'interno del castello stesso: un corpo di acciaio e vetro che affianca la cosiddetta Manica Lunga, una delle aree più importanti del museo. Le viene servita la «Fassona al camino», un filetto con doppia impanatura di grissini servito su un letto di erbe affumicate al momento. «Con il Combal c'è un rapporto simbiotico: vengono elaborati con gli artisti dei menu in base alla mostra. Memorabile quello per de Chirico». Mercoledì 30 ottobre il Combal.zero ospiterà la cena organizzata dal Castello di Rivoli in occasione dell'inaugurazione delle mostre di Claudia Comte e Pedro Neves Marques (Premio illy Present Future). «Quest'anno si tiene anche una personale dello scultore Michael Rakowitz e mi piacerebbe un omaggio alla cucina irachena». Chef avvisato...

castellodirivoli.org combal.org

Nicola Ricciardi
DA SNODO

La sua programmazione artistica la pensa come fosse un menu. Ha una mente da cuoco e gusti vivaci il **direttore artistico di OGR – Officine Grandi Riparazioni**, polo artistico altamente innovativo fondato a Torino nel 2017. «Per avvicinare il pubblico all'arte le proposte devono essere armoniche e variegate, così come il menu deve offrire il piatto che piace a tutti, i classici tajarin per esempio, e poi magari una torta alternativa al caprino e mango, che ti può sembrare eccentrica ma alla fine ti resta in mente». Il curatore lo racconta davanti alla sua passione: i ravioli del plin. Glieli servono all'Officina del Gusto, uno dei cinque locali di Snodo, spazio ricreativo all'interno delle ex officine di riparazione dei treni reali oggi votate all'arte e al cibo. «Qui mangio spesso. D'altronde, condividiamo gli spazi». Durante Artissima OGR presenterà le mostre personali di Monica Bonvicini e di Mauro Restiffe ma anche Artissima Telephone, con una riflessione dedicata al mondo degli smartphone e della sound art. Da ammirare magari seduti alla social table più lunga d'Europa: 25 metri per 60 coperti, dove capita spesso di trovarsi accanto agli artisti. *ogrtorino.it snodo.com*

Ilaria Bonacossa
DA GARDENIA, A CALUSO

Un braccio elettronico comporrà centritavola di fiori davanti ai commensali: ci sarà anche una cena-installazione durante questa edizione della kermesse (dall'1 al 3 novembre a Oval Lingotto Fiere di Torino). Si tratta di *The EDIT Dinner Party*, racconta la **direttrice di Artissima**, un evento a quattro mani che si terrà al ristorante EDIT e vedrà protagonista l'artista Bruna Esposito, nota per i suoi decori simili a mandala indiani, fatti di semi e bucce. Il menu è curato dalla chef del Gardenia, Mariangela Susigan, una stella Michelin, che si occuperà anche del ristorante della fiera. In tavola intanto arriva «Orto», un piatto vegano con barbabietola, finferli e altre delizie coltivate in gran parte dalla cuoca, esperta di erbe selvatiche. «Serviremo anche i tajarin, l'uovo al tartufo e la "Zuppa francigena", una ricetta medievale rivisitata». Ilaria addenta una carota e spiega l'intrigante tema della fiera *Desiderio e Censura*, che prevede anche una mostra in centro città vietata ai minori. Tra i desideri della direttrice, anche il cibo: «Una mia passione, insieme all'arte. Adoro la tradizione piemontese ma non potrei vivere senza brioche e cappuccino».
artissima.art gardeniacaluso.com

BENVENUTO CARO OLIO

Quello nuovo arriva adesso, a pochi giorni dalla spremitura delle olive. Cogliete l'attimo e assaporatelo, crudo, finché è fresco, pungente, profondo. Perfino sul prosciutto

ricette **WALTER PEDRAZZI**, testi **SARA SUARDI**
foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BETTINA CASANOVA**

IDEA

Prosciutto condito

Copiate quello che fanno gli spagnoli con il loro jamón ibérico, e provate un filo di olio nuovo su un prosciutto crudo rustico, ottimo il siciliano dei Nebrodi: il sapore di entrambi gli ingredienti si potenzia.
In alternativa, tagliate a tocchetti la parte terminale di un prosciutto crudo; trasferiteli in un vasetto con chiusura ermetica con alloro, peperoncino e aglio, colmate con olio extravergine di oliva nuovo e lasciate insaporire.
È una buona idea per riciclare quella parte del prosciutto ormai difficile da affettare.
Servite all'aperitivo, insieme con crostini, olive e formaggi.
Si conserva in frigorifero per 3 giorni.

IDEA

Maionese novella

Stemperate 2 tuorli con 1 cucchiaio di aceto, quindi montateli con 250 g di olio (un misto di 75 g di olio extravergine di oliva nuovo e 175 g di olio di girasole spremuto a freddo) versato a filo; salate a metà dell'operazione e verso la fine aggiungete 1 cucchiaio o più di succo di limone e un po' di scorza grattugiata. Ottima con verdure di stagione croccanti cotte al vapore come zucca, finocchio, broccolo, carote gialle e viola.

Piatti in legno del prosciutto **Legno D' Olivo**, tovaglia stampata e ampolla in vetro, tovaglia e cucchiaino della maionese **Coincasa**. Vassoio in ceramica **Virginia Casa**, ciotola della maionese **Zafferano**.

Piatto in vetro lavorato della torta **Bormioli Luigi**, sottopiatto in legno e runner **Coincasa**, ampolla in vetro lavorato **Bormioli Rocco**; piatto fondo dei cappelletti **Virginia Casa**.

Cappelletti dal cuore liquido

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER LA PASTA
200 g farina
6 tuorli
olio extravergine di oliva
sale
PER IL RIPIENO
250 g olio extravergine di oliva
15 g Grana Padano Dop
10 g agar agar
pepe – prezzemolo
PER IL CONDIMENTO
200 g polpa di zucca
150 g brodo vegetale
½ scalogno
olio extravergine di oliva
alloro – sale

PER LA PASTA
Amalgamate la farina con i tuorli, aggiungete un pizzico di sale, 1 cucchiaio di olio e 20 g di acqua fino a ottenere una pasta omogenea. Avvolgetela nella pellicola e ponetela a riposare in frigo per 1 ora circa.
PER IL RIPIENO
Tritate un ciuffo di prezzemolo.
Scaldate l'agar agar in una padella con 160 g di acqua; non appena si sarà levato il bollore, trasferite il composto in un contenitore a bagnomaria in una ciotola con acqua e ghiaccio; aggiungete l'olio e frullate finché l'emulsione non diventa cremosa; incorporate il grana e frullate ancora aggiungendo 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e pepe. Versate il ripieno in una ciotola e mettete in frigo per 1 ora.
Stendete la pasta sottile e ritagliatevi 48 quadrati di 6 cm, ponete al centro ½ cucchiaino di ripieno, inumidite i bordi con un po' di acqua, chiudete i quadrati a triangolo, sigillateli e congiungete le estremità formando i cappelletti.
PER IL CONDIMENTO
Tagliate la zucca a pezzetti e cuocetela per 40 minuti in una casseruola con 100 g di acqua, ½ scalogno a fettine, ½ foglia di alloro e sale. Frullatela infine con il brodo vegetale e 3 cucchiai di olio ottenendo una vellutata.
Cuocete i cappelletti in abbondante acqua bollente salata, poi fateli saltare in padella per 30 secondi con un filo di olio. Serviteli con la vellutata di zucca e un po' di prezzemolo tritato.

Torta morbida con pinoli e uvetta

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g farina
250 g uva
200 g mela Renetta
150 g latte intero
100 g zucchero
90 g uvetta
40 g pinoli
16 g lievito vanigliato
4 uova
1 arancia
olio extravergine di oliva
sale

Mettete a bagno l'uvetta in acqua calda per 20 minuti.
Tostate i pinoli in padella smuovendoli di continuo per non farli bruciare.
Raccogliete in una grande ciotola le uova, il latte, 350 g di acqua, 60 g di olio, 100 g di zucchero e la farina; amalgamate tutto con una frusta, aggiungete il lievito, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di ½ arancia.
Ungete una tortiera bassa (ø 29 cm) con 2 cucchiai di olio e versatevi l'impasto; completate con un giro di olio in superficie, i pinoli e l'uvetta.
Infornate a 180 °C per 30 minuti circa.
Tagliate a metà gli acini di uva e la mela a dadini. Scaldate un velo di olio in padella, aggiungete l'uva e la mela e saltatele a fuoco vivace per 30 secondi; spolverizzatele con 1 cucchiaino di zucchero e una spruzzata di arancia e distribuitele sulla torta, una volta che si sarà raffreddata.

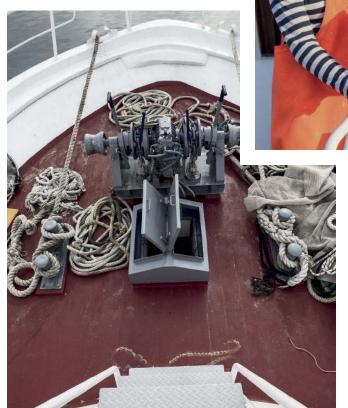
Chi va per mare lo sa, alla malia dello specchio d'acqua, del rumore delle onde e del profumo del sale sulla pelle non si resiste. Ventiquattro ore indimenticabili, dal peschereccio alle acciughe in barattolo

di ANGELA ODONE
foto CLAUDIO TAJOLI

IL PESCE PIGLIA IL MARINAIO

Previsioni del tempo favorevoli, mare calmo, notte senza luna. Appuntamento sul molo del porto campano di San Marco di Castellabate nel tardo pomeriggio. Cerco il **Maria Luisa**, una barca di 28 metri per la pesca alle acciughe. Mi accoglie il signor Costabile Di Luccia, motorista e fratello di Giovanni, il capitano del peschereccio (sono alla quarta generazione di pescatori). Difficile nascondere un po' di emozione. Arrivo armata di grande curiosità, una discreta dose di timori, un paio di stivali, un cambio di vestiti e qualcosa da mangiare. Con il resto dell'equipaggio (12-14 persone a seconda delle necessità e della stagione) carichiamo un centinaio di cassette di polistirolo vuote, molliamo gli ormeggi e **salpiamo**. Il sole non è ancora tramontato e puntiamo verso l'orizzonte a 6-7 miglia dalla costa, in modo da non rischiare di toccare il fondo con la rete, rovinando l'uno e l'altra.

Dopo le prime operazioni mangiamo qualcosa intorno al tavolo nella cabina del ponte di coperta, chi un panino, chi un piatto di spaghetti, chi pane biscottato con pomodoro e olio. Si chiacchiera, si dorme, si gioca a carte. Intanto è scesa la notte, ecoscandaglio, sonar e radar ci accompagnano con i loro bip costanti fino a quando finalmente individuano un banco di acciughe. Caliamo in mare le lampare (due barchette a remi con, a poppa, una placca di metallo con 4-6 grosse lampadine) con la **rete menaica** (di dimensioni ridotte, si getta e si ritira a mano) e saggiamo la pezzatura dei pesci, perché la misura delle maglie intrappola solo quelli più grandi: ci siamo, è corretta e quindi possiamo procedere con la pesca vera e propria.

Le lampare si allontanano dal peschereccio allargando il **cianciolo** (una grande rete rettangolare con dei galleggianti a filo dell'acqua e dei piombi sul fondo, detta rete a circuizione a chiusura) che accerchia il tratto di mare in cui la luce delle lampadine ha attirato i pesci. Si chiude sott'acqua la fune (lima) dei piombi per impedire ai pesci di fuggire e lenta e inesorabile si salpa la rete: le acciughe non hanno scampo e con il **salaio** (potremmo definirlo un enorme colino) vengono trasferite nei vasconi con il ghiaccio, prodotto sul peschereccio con l'acqua di mare. In questo momento capisco perché è necessario indossare la cerata, cappuccio compreso: sembra di stare sotto un diluvio e con il beccheggio continuo della barca potrei cantare e danzare *Singing in* →

Dall'alto, la ghiacciaia del peschereccio produce ghiaccio con acqua di mare per conservare le acciughe appena pescate. Le luci della lampara e la prua del peschereccio Maria Luisa. Costabile Di Luccia con Angela Odone, anche nella pagina accanto, sulla lampara alle prese con la piccola rete menaica.

In alto, a sinistra, ecoscandaglio e sonar; a destra, alcune delle reti. Qui sopra, la signora Antonietta Finizio durante un momento della lavorazione delle acciughe sotto sale con Angela Odone (a destra, nella cabina di comando del Maria Luisa al rientro nel porto). A sinistra, un piatto di filetti di acciuga sott'olio.

the rain. Ma non c'è tempo per scherzare e tutti ci mettiamo a separare le varietà di pesce (troviamo anche sardine, naselli, occhiate, qualche medusa) e a sistemare le acciughe testa/coda (o pancia/schiena), secondo la dimensione, nelle cassette con il ghiaccio. Quando abbiamo finito ne contiamo novanta da otto chili ciascuna. Un bel risultato in un solo colpo: ci sono notti in cui non si prende niente. Il cielo inizia a schiarirsi, il nero lascia il posto al rosa, è il momento di tornare.

In porto un camion refrigerato ci aspetta per caricare il pesce e portarlo ai mercati rionali, ai ristoranti o a chi lo trasforma. Ancora galvanizzata saluto il mare, il signor Costabile e il suo equipaggio e proseguo il mio viaggio con le acciughe che finiranno in barattolo. A pochi chilometri si trova uno stabilimento dell'**azienda conserviera** Zarotti, ditta storica in cui artigianalità, scienza e tecnologia convivono in sintonia: al piano terreno le signore sfilettano e riempiono i barattoli a mano, al primo piano c'è un laboratorio di analisi che non ha nulla da invidiare a quello del famoso telefilm *CSI*.

Indosso abiti e cuffietta d'ordinanza e mi metto subito al lavoro sotto lo sguardo attento della signora Antonietta Finizio. È lei che da decenni guida e controlla con passione e piglio deciso tutta la produzione (la famiglia Scermino, quella di suo marito, si occupa di acciughe dal 1963 e ha acquisito la Zarotti nel 1993).

Iniziamo dalla **salagione**: i pesci vanno decapitati ed eviscerati, presalati perché perdano il sangue, poi disposti con il solito metodo testa/coda in grandi contenitori, salati a ogni strato e schiacciati con un peso. Riposano così per tre mesi e poi finiscono nelle latte e nei barattoli di vetro oppure vengono messi sott'olio: si sciacquano dal sale, si aprono lungo il dorso, si eliminano lisca, coda e le minuscole squame d'argento; i filetti si asciugano e si pongono in barattoli di vetro, colmati poi con olio extravergine di oliva (anche bio). «Siamo **plastic free**», mi dice la signora Antonietta mentre ci spostiamo nella sala del controllo qualità, ultimo passaggio prima delle spedizioni, «usiamo solo materiali riciclabili e riciclati. Vetro, metallo e cartone per ridurre al minimo l'impatto ambientale. Signora, avete avuto modo di guardarvi intorno mentre eravate fuori? Avete respirato profondamente?», mi chiede con enfasi. «Amiamo il nostro territorio e il nostro mare come persone di famiglia. Senza non sappiamo stare». ■

Zarotti Spa, Strada Nuova di Coloreto 15/A, Parma. zarotti.it

LA CUCINA ITALIANA
90 ANNI
DI SAPORI
PER LAGARDERE

GLI AEROPORTI SI TRASFORMANO IN VERE E PROPRIE FOOD-HALL. E DALLA PIZZA CON I GRANI ANTICHI ALLA CUCINA REGIONALE, L'ATTESA DEL VOLO DIVENTA UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA

PARTENZE DA GOURMET

NATOO È L'HEALTHY BAR CHE È STATO PROCLAMATO DAI FAB AWARD «BEST AIRPORT SMOOTHIE OR JUICE BAR OF THE YEAR» A LIVELLO MONDIALE.

Il viaggio comincia a terra. Sono finiti gli anni in cui il tempo speso in attesa di un volo era solo tempo perso. Oggi negli aeroporti si provano nuove cucine e ci si prende cura della propria salute.

Al Marco Polo di Venezia si può ordinare un centrifugato da Natoo e da Emporio del Grano si scopre il sapore delle farine del territorio in pizze e dolci appena sfornati. A Firenze si ordinano bistecche al sangue alla Beercode steak-house. A Catania si sperimenta il meglio della pasticceria tipica siciliana da Bontà.

La ristorazione in aeroporto sta cambiando, non è più solo un compromesso pratico e veloce. Lagardère, azienda leader nel settore, è in prima linea nello sviluppo di nuovi format attenti alle esigenze dei viaggiatori, alla sostenibilità ambientale e alla ricerca di prodotti innovativi: dal gluten free alle ricette regionali italiane, offre a tutti le opportunità per una sosta da buongustai. Non manca molto per l'inaugurazione di un nuovo cocktail bar con piccola cucina: la prossima volta ci si ferma a mangiare prima del decollo?

● **WWW.LAGARDERE-TR.IT**

Cosa si mangia nel capoluogo lombardo

MILAN L'È ON GRAN MILAN

Chi l'avrebbe mai detto che la città sarebbe diventata la nuova (e sempre più bella) capitale gastronomica d'Italia? Se qualcuno avesse ancora dei dubbi, resterà sorpreso. Parola dei milanesi di oggi e de *La Cucina Italiana*. Anche quella di novant'anni fa

di **MARGO SCHACHTER**, foto **ROBERT HOLDEN**

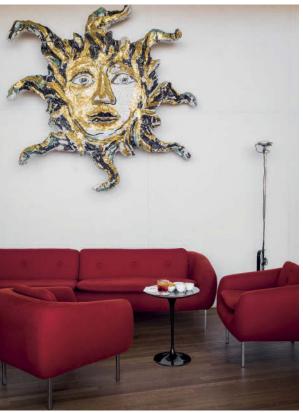
La vetrina della Pasticceria Marchesi in Galleria Vittorio Emanuele II. Nella pagina accanto, *Grande disco* (1972), una delle sculture più importanti di Arnaldo Pomodoro.

È arredata con pezzi della collezione Fornasetti la sala Duomo del ristorante Seta al Mandarin Oriental Hotel; sotto, lo chef del Seta Antonio Guida e il suo risotto con ostriche, caviale e acetosella.

A Milano non c'è più la nebbia, e nessuno la rimpiange. La vecchia Milano grigia e ostile in cui si emigrava a malincuore in cerca di lavoro non esiste più. Nessuna nostalgia, le fabbriche sono diventate loft, l'erba delle periferie che cantava Celentano cresce nei boschi verticali, a dominare i tetti non c'è più la bella Madunina ma i brillanti grattacieli del quartiere di Porta Nuova. Milano non è più «quella di una volta», ma non lo è mai stata. «Da qui il movimento futurista lanciò la sua sfida al chiaro di luna specchiato nel Naviglio». Chissà quanto piacerebbe oggi a Filippo Tommaso Marinetti e al resto del Comitato di Degustazione de *La Cucina Italiana* che nel 1929 dava vita proprio in via Monte Napoleone a un modernista «giornale di gastronomia», fra i primi mai pubblicati al mondo. «La città più città d'Italia», come la definiva Verga, si ritrovava così eletta capitale dell'innovazione gastronomica ancora prima di diventare quella della moda e del design. A novant'anni di distanza tutto è cambiato (perché tutto è rimasto come prima).

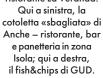
L'accelerazione dopo l'Expo

Milano è una città cannibale, si distrugge per poter rinascere reinventando se stessa, ma è evidente quanto ultimamente abbia ingranato la quarta. A sessant'anni dalla ricostruzione postbellica, Expo 2015 ha segnato un nuovo punto di rottura, radicale, che ha lasciato la città profondamente cambiata e fortemente determinata a voler sfamare almeno se stessa, e possibilmente nel migliore dei modi. In un anno sono esplose le nuove aperture, dalle gelaterie ai cocktail bar, e contro ogni previsione il corso positivo non si è fermato con la serrata dei padiglioni della fiera. Il capoluogo lombardo conta la più elevata concentrazione di attività della ristorazione in Italia, i locali che fanno tendenza e ha alzato l'asticella della qualità e dell'ospitalità a un livello **internazionale**. A fare scuola, i grandi hotel, che si sono aperti ai milanesi e hanno puntato sull'alta cucina, attraendo non più solo i turisti di passaggio. L'apertura del Mandarin Oriental e del ristorante Seta dello chef Antonio Guida hanno dato il la, e a cascata il fenomeno ha dilagato, dai cinque stelle ai boutique hotel come il Senato fino →

«Milano città-stato» è un modello di sviluppo, uno stile di vita, e una capitale gastronomica di scala mondiale

Uno dei luoghi più autentici della Milano di oggi è la Torre della Fondazione Prada, ultimo spazio espositivo inaugurato nel 2018 che ospita il progetto «Atlas» di Miuccia Prada e Germano Celant. Sulla terrazza al sesto il piano, al Ristorante Torre si ordinano risotto giallo e Negroni con vista a perdita d'occhio sulla città. Nella sala, arredata con pezzi del Four Seasons Restaurant di New York, *Testa di Medusa* (1948-1954) di Lucio Fontana.

all'Ostello Bello. Il centro è rifiorito, la Galleria Vittorio Emanuele II è tornata a essere il salotto buono e una destinazione culinaria, con Cracco in Galleria da una parte e Davide Oldani, che approderà a breve all'icona di milanesità, il Camparino in Galleria. La moda è scesa dalle passerelle per rianimare il Quadrilatero e diventare esperienza da vivere: il Gruppo Prada ha acquistato e triplicato la Pasticceria Marchesi, i francesi di LVMH gestiscono la Pasticceria Cova Montenapoleone, nel 2020 arriveranno anche Vivienne Westwood con un café e Ferragamo con un albergo che prenderà il posto dell'ex Seminario Arcivescovile. Piazza Duomo, un tempo

«Tipico» a Milano ha acquistato un significato nuovo: adesso vuol dire moderno, efficiente, e anche bello

In alto, 142 Restaurant è un tipico locale della nuova Milano: aperto dalla mattina alla sera e amato dai vicini di casa quanto dai turisti. A destra, lo chef Fabrizio Borraccino del Four Seasons Hotel di Milano e, a sinistra, un suo piatto servito al ristorante La Veranda. Qui a sinistra, la cotoletta «sbagliata» di Anche – ristorante, bar e panetteria in zona Isola; qui a destra, il fish&chips di GUD.

deserta non appena calava la sera, brulica di gente fino a tarda notte come ai tempi della Belle Époque. Alla Darsena sui Navigli sono tornate ad attraccare persino le barche del Salone Nautico, perché Milano sembrava più Amsterdam o Venezia prima che interrassero chilometri di canali, e finalmente le assomiglia di nuovo. Le mancava solo una cosa: il mare, e ora, a modo suo, ce l'ha.

Milanesi non si nasce, si diventa

La città è accogliente ma meritocratica, qui vige uno *ius soli ad honorem*, anche in campo culinario. Dalle prime vinerie pugliesi, soprannominate poco elegantemente «trani» in dialetto, alle trattorie toscane, gli abitanti doc si sono sempre dimostrati **apertissimi** a qualunque cosa fosse diverso dalla cassoeula. Con l'affluire di nuovi abitanti dal resto della penisola le abitudini alimentari sono cambiate in fretta: pasta, olio, pizza, poi altrettanto rapidamente sushi, pokè e dim sum, che sono apparsi qui prima di diffondersi nel resto del Paese. Se chiedete a un milanese dove va e cosa mangia, non vi indicherà certo un ristorante specializzato in mondeghili, le tradizionali polpettine (peraltro squisite)... Persino la trattoria più acclamata, Trippa, aperta pochi anni fa e gestita da due trentenni, milanesi di adozione, di tipico non cucina nulla – ma la lista d'attesa è lunga settimane.

Milanese, figlia di milanesi e con Schachter come cognome sono il cittadino tipo (quarantenne, in carriera e single). I Brambilla sono stati oramai ampiamente sorpassati dagli Hu, il primo cognome per diffusione, e il respiro →

Alla Darsena ci si va per passeggiare, per prendere il sole la domenica, per fare un aperitivo da GUD Darsena con un fish&chips, ma rigorosamente alla milanese.

internazionale non è più solo un'intenzione, ma la realtà, anche a tavola.

Dopo hamburger, street food e pizza, rigorosamente gourmet, è il momento delle **cucine dal mondo**. Dim sum e ristoranti cinesi sono usciti da Chinatown, inaugurano tacos bar e i confini fra le tradizioni gastronomiche vengono meno. Succede per esempio da Spica, un locale dove indiano, asiatico, latino si fondono in una proposta speziata, colorata e divertente, fatta di piccoli piatti da condividere per pasti fluidi, che dall'aperitivo sfociano nella cena. Si cucina sempre meno, si ordina tutto a domicilio, spesa inclusa, si lavora più ai tavolini di un bar che in ufficio, ma non si scappa più a gambe levate nel weekend. Sembra di stare a Londra o a Hong Kong. A conferma che Milano è diventata a tutti gli effetti un punto di riferimento sulla mappa mondiale, aprirà la seconda sede del The Core Club di New York, il ritrovo più esclusivo (e a porte chiuse) della nuova «borghesia» urbana fatta di manager, nomadi digitali, artisti e imprenditori. Nonostante infatti la gente lavori h24, sia sempre busy e sempre in sbatti, questa smart city a misura d'uomo, iperconnessa e produttiva ha attirato più turisti del Colosseo e del Canal Grande. E nel 2018 per la prima volta ha sbaragliato i soliti piccoli centri, aggiudicandosi l'inedito primato di provincia più vivibile d'Italia.

Beviamoci una Ghisa

«Milano città-stato» è un modello di sviluppo, ma soprattutto è uno stile di vita, tanto che da un paio di anni a questa parte si assiste a un fenomeno curioso, per gli stessi milanesi: la ricomparsa del dialetto, anche al ristorante. Non lo parla più nessuno, ma lo slang cittadino mischia inglesismi a profusione e parole in stretto milanés – entrambi con maccheronica pronuncia. Le pizze da Giolina e i vini alla Cantina Urbana si ordinano con un numero – vün, dü, trì, quater –, si esce a bere al Dabass, si sorseggia una birra Ghisa o si ordina per aperitivo El Ganassa. Persino la nebbia è tornata, ma per fortuna solo nelle insegne dei ristoranti. Amarcord? **Orgoglio** meneghino: bisogna proprio ammetterlo, «Milan l'è on gran Milan» come cantava nel 1939 il poeta cantante Giovanni D'Anzi e lo sarà per sempre, anche fra altri novant'anni. Perché, per parafrasare il Milanese Imbruttito, chi va piano non è di Milano, e Milano è già lì. ■

«Per capire Milano bisogna tuffarvisi dentro. Tuffarvisi, non guardarla come un'opera d'arte» **Guido Piovene**

L'interno del ristorante Potafiori. A destra, prospettiva di grattacieli nella nuova area di Porta Nuova. Sopra, un piatto multietnico da Spica.

INDIRIZZI

Mandarin Oriental Hotel *mandarinoriental.it*
Franciacorta Bar, *senatohotelmilano.it*
Ostello Bello, *ostellobello.com*
Cracco Ristorante, *ristorantecracco.it*
Camparino, *camparino.com*
Fondazione Prada *fondazioneprada.org*
Pasticceria Marchesi *pasticceriamarchesi.com*
Pasticceria Cova, *pasticceriacova.com*
Trippa, *trippamilano.it*
Spica, *spicarestaurant.com*
The Core Club, *thecoreclub.com*
Giolina, *giolina.it*
Cantina Urbana, *cantinaurbana.it*
142 Restaurant, *142.restaurant*
Armani Hotel, *armanihotelmilano.com*
Four Seasons Hotel *fourseasons.com/milan/*

Da sinistra, in senso orario, pizza e cocktail o vini naturali da Giolina. All'Armani/ Ristorante, il cuoco Francesco Mascheroni interpreta nei suoi piatti la filosofia di Re Giorgio. Per un brindisi, il primo Franciacorta Bar (nella foto, uno scorcio): in carta una selezione di etichette per conoscere le bolle Made in Italy. La Galleria vista dalla Pasticceria Marchesi.

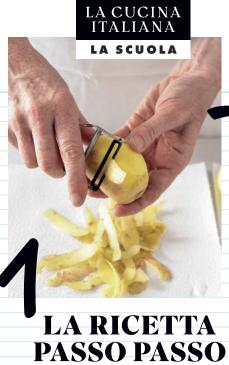
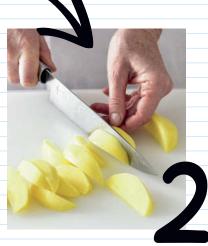
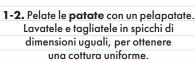
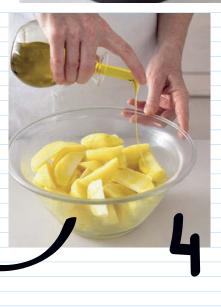
L'ABC

LE PATATE AL FORNO

Gira pagina per la ricetta...

Scelta, taglio, doppia cottura: ecco le regole di **Joëlle Néderlants** per il perfetto contorno degli arrosti. E se siete degli appassionati della crosticina croccante e del cuore fondente, godetevelo anche da solo, «senza distrazioni»

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

1-2. Pelate le **patate** con un pelapatate. Lavatele e tagliatele in spicchi di dimensioni uguali, per ottenere una cottura uniforme.
3. Immergetele in una casseruola di acqua fredda e scottatele per 2-3 minuti dal bollore: così si elimina parte dell'amido e si ammorbidisce la polpa: quando usciranno dal forno, saranno più compatte e croccanti all'esterno, ma tenere all'interno.
4-5. Scolatele e lasciatele raffreddare per 5 minuti; conditele con **olio extravergine di oliva** distribuendolo in modo omogeneo con le mani.
6. Insaporitele con un po' di **sale** e distribuitele in una placca foderata di carta da forno, in modo che non si sovrappongano. **7.** Aggiungete **aglio** e **rosmarino**. Infornate a 200 °C per 30 minuti circa. Se preferite altre erbe, più delicate, unitele in ultimo.

LE VARIETÀ PIÙ ADATTE

Scegliete **patate giovani**, senza germogli, a **pasta gialla**. Quelle a pasta bianca sono farinose e meno adatte a questo tipo di cottura. Si possono cuocere anche senza sbollentarle: in questo caso, mettetele in una ciotola e sciacquatele sotto l'acqua per eliminare l'amido in eccesso. Scolatele e asciugatele. Richiederanno qualche minuto in più nel forno. Per gustarle al meglio, servitele calde, ma non bollenti.

PER **ENTE NAZIONALE DEL TURISMO GIAPPONESE**

NUOVI BAGLIORI DI GUSTO DAL SOL LEVANTE

OLTRE IL PESCE CRUDO DEL SUSHI, INGREDIENTI CHE NON TI ASPETTI E SPECIALITÀ LOCALI TUTTE DA ASSAPORARE

Il sushi è tra i cibi più apprezzati al mondo, ma non è vero che i giapponesi si nutrono solo di riso e di pesce crudo. La loro cucina è un universo molto variegato e complesso, e basta guardare l'atlante per capire perché: il Giappone è grande (come da Helsinki a Milano, senza contare le isole minori) e offre ingredienti che spaziano dal salmone delle gelide acque del mare di Hokkaido alla frutta e verdura tropicali della dieta super salutare di Okinawa. La cucina regionale è ricchissima e Tokyo, la metropoli più grande al mondo con ben trenta milioni di abitanti, è una delle mete gastronomiche più divertenti. Ci si può sedere in una *izakaya* per una birra, accomodarsi in un *ramen bar* per succhiare lunghi spaghetti in brodo da grandi ciotole, farsi preparare carne e verdure alla plancia *teppanyaki* direttamente davanti agli occhi oppure affidarsi a uno specialista di spiedini *yakitori*. Difficile scegliere? Gli *shokudo* sono tavole calde che offrono menu a prezzo fisso, rappresentati in vetrina da fedelissime riproduzioni, da ordinare semplicemente indicando con un dito. Ogni locale si dedica a una sola specialità cucinandola in modo perfetto e a prezzi economici – per sfatare il mito che sia un Paese caro. Per chi invece cerca un'esperienza di alta cucina, basta sfogliare le guide o entrare direttamente in uno degli eleganti ristoranti di cucina *kaiseki* che servono raffinati piatti tradizionali. Andare in Giappone è fare un viaggio indietro e avanti nel tempo, di fianco a cuochi che cucinano lo stesso piatto da decenni fioriscono enoteche di vini naturali, sushi bar robotizzati e pasticcerie creative dai colori sgargianti. E se qualche volta si ha la nostalgia di casa, nessun problema, basta ordinare un *tonkatsu*, la cotoletta di maiale impanata e fritta che sfida in bontà la classica milanese.

● **WWW.TURISMO-GIAPPONE.IT**

JNTO
Ente Nazionale del Turismo Giapponese

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

I NOSTRI CORSI

SOTTO LA MADONNINA

Nella città più moderna d'Italia, vi insegniamo i piatti milanesi più tipici e quelli delle cucine che ormai convivono con la nostra

MILANO NEL PIATTO

Che cosa si impara
Un corso in una sola lezione che affronta quattro tra le ricette più note della cucina meneghina, dove vitello, burro e vino hanno un ruolo importante: Risotto allo zafferano, Costoletta, Rustin negàa e Torta meneghina.

Dove e quando
Le lezioni, di 3 ore, si tengono nelle aule della nostra sede in via San Nicolao 7. A novembre, 4 appuntamenti in diverse fasce orarie: sabato 9, 9.30-12.30; martedì 12, 19-22; venerdì 22, 15-18; giovedì 28, 9.30-12.30.

Quanto costa e come iscriversi
Ogni lezione costa 90 euro. Iscrizioni sul sito della Scuola o telefonando alla segreteria. Sotto, a destra, i nostri riferimenti.

SCELTI TRA GLI INCONTRI DI NOVEMBRE

WOK
Una pentola che arriva dall'Asia, per soffriggere e cuocere in modo uniforme e con poco grasso verdure, carni e pesci tagliati in piccoli pezzi: in una lezione di 3 ore prepareremo insieme Sfere di salmone e tofu, Maionese al wasabi, Pad thai, Pollo marinato al miso e carote speziate, Tempura mista con Ponzu. Martedì 5, ore 15-18; giovedì 14, ore 19-22; sabato 30, ore 9.30-12.30.

PAELLA & CO.
Una lezione di 3 ore per gli amanti dello stile mediterraneo, dedicato a cinque preparazioni della cucina spagnola: i nostri cuochi mostreranno tutti i passaggi fondamentali e gli accorgimenti per preparare a casa Paella, Polpo alla galiziana, Tortilla spagnola, Crema catalana e Sangria. Giovedì 7, ore 9.30-12.30; lunedì 18, ore 15-18.

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su:

FOTO R. HOLDEN

FATTO IN CASA

PIADINA A TUTTO TONDO

La vera romagnola noi la prepariamo così: dorata e saporita, condita con lo strutto, come vuole la tradizione. Ma si può provare anche in versione veg, con la stessa dose di olio di oliva. E la farcitura? Prosciutto crudo e squacquerone

La ricetta

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PEZZI

500 g farina 00
60 g strutto di maiale
sale fino

Sciogliete lo strutto, in una pentolina, con 80 g di acqua, mescolando per 2-3 minuti a fuoco basso. Unite 5-6 g di sale e spegnete. Stemperate il composto con altri 145 g di acqua e lasciate intiepidire.
Disponete la farina a fontana su una spianatoia. Al centro versate lo strutto fuso, poco alla volta, e amalgamatelo via via con la farina aiutandovi con una forchetta.
Lavorate poi l'impasto a mano sino a quando non sarà diventato una palla liscia e compatta.
Copritelo e lasciatelo riposare per 30 minuti, quindi dividetelo in 6 palle.
Stendetele con il matterello, ricavando 6 piadine di 20-25 cm di diametro.
Cuocetele in modo uniforme in una padella antiaderente calda, senza grassi, per 2-3 minuti per parte, finché si formano delle bollicine.

OCCHIO ALLA FIAMMA

Per una piadina perfetta serve una cottura uniforme e non aggressiva: scaldate bene la padella sul fuoco vivace, poi abbassatelo a un tenore medio e monitorate sempre la cottura voltando spesso il disco di impasto. Attenzione alla fiamma: se troppo alta, la piadina si brucerà; se troppo bassa, diventerà secca. Farcitela all'ultimo minuto e servitela calda. In alternativa, lasciatela raffreddare e conservatela in frigo per 2 giorni. Al momento di servirla scaldatela brevemente in padella.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **S. TIENI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA TERRA E IL CIELO

LE NOSTRE ORIGINI
HANNO RADICI PROFONDE E CONTADINE

La Cooperativa La Terra e il Cielo opera nel pieno rispetto del “mondo” sia esso un campo da coltivare, una pianta da crescere, un animale da allevare o l’essere umano che incontriamo sul nostro cammino.

ABBIAMO SEMPRE PENSATO ALLE NOSTRE FAMIGLIE QUANDO CI SIAMO PRESI L’IMPEGNO E LA SODDISFAZIONE DELLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Abbiamo coltivato e raccolto ogni anno i frutti di un lavoro faticoso e allo stesso tempo gratificante. Ci siamo sempre prefissati l’obiettivo di preservare l’ambiente e le persone che lo abitano. Coltiviamo i grani che saranno la pasta e le farine sulle nostre tavole.

1983. Raccolta e trebbiatura del grano duro nei casolari della campagna marchigiana ad opera di alcuni soci della cooperativa.

Il **Molino ad acqua** di Piticchio di Arcevia del **XV secolo** dove dove vengono macinate a pietra le farine di grano tenero e di farro integrali.

L’ANTICO MOLINO E LE NOSTRE FARINE

Farina integrale di grano tenero e **Farina di grano tenero tipo 2** con diverse varietà di grano tenero coltivato nelle aziende della cooperativa e macinate a pietra**. Farina di grano tenero tipo 0** più adatta per la pasticceria. La **Semola di grano duro** viene utilizzata per la produzione di pane e pasta. **Farina integrale di farro macinata a pietra** con tecniche tradizionali, mantiene tutte le caratteristiche nutritive del farro intero. Può essere utilizzata da sola o con altre farine per la produzione di pane, pizza e dolci.

La Terra e il Cielo / laterraeilcielo.it / marketing@laterraeilcielo.it

FOCACCIA DI STAGIONE

LABORATORIO DI ARTE BIANCA PANDEFRA'

Ingredienti
600 gr di farina tipo 2
400 gr di farina di farro
750 gr di acqua
40 gr di olio evo
20 gr di sale
20 gr di lievito madre rinfrescato oppure
3 gr di lievito birra.
Cavolo nero, fagiolini, crema di ceci, robiola, semi di sesamo

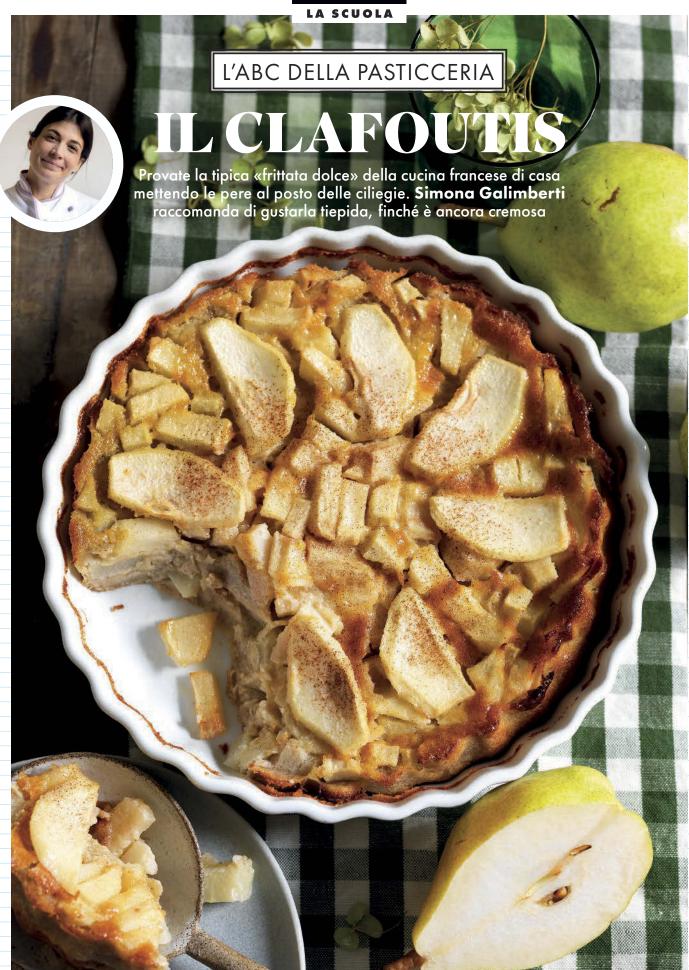
Preparazione
Mescolate le due farine con acqua e lievito. Quando l’impasto sarà liscio aggiungete il sale e infine l’olio. Trasferite l’impasto in un contenitore e lasciate lievitare per 12 ore a 4° (in frigorifero). Quando l’impasto sarà raddoppiato stendetelo su una teglia oleata e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 3 ore. Infornate a 300° per 8 minuti e lasciate raffreddare prima di spalmare la crema di ceci, aggiungete i fagiolini e il cavolo nero lessati precedentemente e saltati in padella con olio e peperoncino. Guarnite con quenelles di robiola e semi di sesamo.

FARINE LA TERRA E CIELO IL FRUTTO DELLA TRADIZIONE

LA SCUOLA

L'ABC DELLA PASTICCERIA

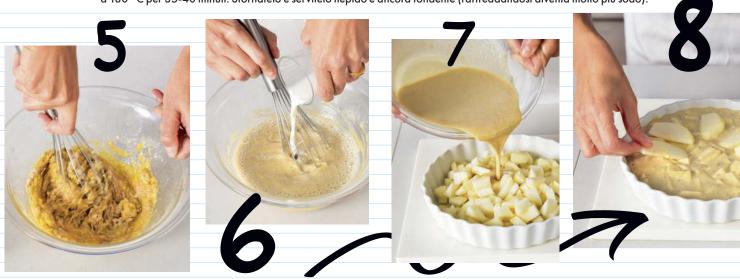
IL CLAFOUTIS

Provate la tipica «frittata dolce» della cucina francese di casa mettendo le pere al posto delle ciliegie. **Simona Galimberti** raccomanda di gustarla tiepida, finché è ancora cremosa

RICETTA **S. GALIMBERTI**, TESTI **A.ODONE**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

1-2. Imburrate una tortiera pirofila (ø 22 cm) e spolverizzatela a piacere di pangrattato. Se preferite sformare il dolce e poi servirlo a fette, accartocciate un foglio di carta da forno e usatelo per foderare uno stampo da 24 cm di diametro. Accendete il forno a 180 °C. Fondete **40 g di burro salato** e fatelo raffreddare. **3.** Setacciate **100 g di farina** in una ciotola. **4.** Unite **100 g di zucchero**, un pizzico di **sale**, un paio di cucchiaini di **cannella** e **3 uova**. **5.** Iniziate a mescolare con una frusta ottenendo un composto sodo. **6.** Incorporate **200 g di latte** e poi il burro fuso. **7.** Sbucciate e tagliate a dadini **350 g di pere** Kaiser oppure Abate e distribuiteli nello stampo. Versate il composto di uova e latte. **8.** Sbucciate altri **350 g di pere** e tagliateli a fette; distribuitele a raggiera sulla superficie. Infornate il clafoutis a 180 °C per 35-40 minuti. Sfornatelo e servitelo tiepido e ancora fondente (raffreddandosi diventa molto più sodo).

GLI STRUMENTI SUGGERITI

BILANCIA
Indispensabile, perché in pasticceria con le dosi non si può sbagliare. Alta precisione ed eleganza nella bilancia elettronica di **Alessi** in acciaio inossidabile.

CIOTOLA E FRUSTA
Uova, farina e latte si mescolano o si montano comodamente con la frusta in un'ampia ciotola. Quelle di **Ikea** si lavano in lavastoviglie.

SETACCIO
Per consistenze lisce e senza grumi è meglio setacciare le polveri con il colino in acciaio di **Tescoma**. Disponibile in 4 misure.

STAMPO
Quello scannellato di porcellana di **Villeroy & Boch** è resistente ad alte e basse temperature. Ideale anche per la cottura nel forno a microonde.

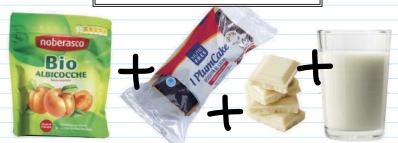
PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

DOLCE PER TUTTI

Una crema al cioccolato e frutta più un plum cake da colazione e il dessert per il dopocena è servito. Anche per gli amici che mangiano senza glutine

Impegno Facile **Tempo** 20 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana senza glutine

PER 4-6 PERSONE

NELLA LISTA DELLA SPESA

30 g di **albicocche disidratate** biologiche Noberasco e 10 g di **nocciole** sgusciate.
Plum cake al cacao senza glutine Nutrifree: pronto da intingere nel caffellatte, ottimo come base da farcire.
180 g di **cioccolato bianco** senza glutine: ricco di burro di cacao, dà una crema molto consistente e vellutata.
110 g di **panna fresca** per la ganache.

LA RICETTA

1 **FONDERE**
Scaldate la panna fino quasi a bollore, versatela sul cioccolato tritato e mescolate per scioglierlo. Fate raffreddare la ganache, poi mettetela in frigo per 1 ora.

2 **TAGLIARE**
Riducete a pezzetti le albicocche e sminuzzate le nocciole. Per un sapore più intenso tostatele velocemente in una padella.

3 **COMPORRE**
Tagliate a metà il plum cake e farcitelo con la ganache e qualche pezzetto di frutta. Spalmatela anche in superficie e completate con altre albicocche e nocciole.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, **AG. 123RF**, STYLING **B. PRADA**

PHOTO VOGUE ITALIA FESTIVAL

31 OTTOBRE - 13 NOVEMBRE 2019

- INEZ & VINOODH
  HI-LO TRANSFORMERS

PALAZZO REALE
PIAZZA DUOMO 12
MILANO

14 - 17 NOVEMBRE 2019

- "A GLITCH IN THE SYSTEM, DECONSTRUCTING STEREOTYPES"
- FASHION MOVING FORWARD
  THE SCREENING ROOM
- *TALKS*
- *PORTFOLIO REVIEWS*
- *PROJECTIONS*

BASE MILANO
VIA BERGOGNONE 34
MILANO

#PHOTOVOGUEFESTIVAL
VOGUE.IT/PHOTO-VOGUE-FESTIVAL

THE FIRST CONSCIOUS FASHION PHOTOGRAPHY FESTIVAL

OFFICIAL PARTNERS

INSTITUTIONAL PARTNERS

PALAZZOREALE

Dispensa

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. I fagioli di Soia Edamame di **Orogel** sono prodotti in Italia con semi certificati e senza ogm.

2. Grano duro bio per la pasta **La Terra e il Cielo**, trafilata al bronzo per raccogliere il sugo.

3. A ogni piatto, il suo olio: dalla linea «I Dedicati» di **Olitalia** l'extravergine per le verdure ha profumi erbacei e freschi.

4. Ha un'ottima tenuta in cottura il riso Carnaroli di **Esselunga**, in confezione sottovuoto da 1 kg.

5. Le castagne biologiche **Prima Colta** sono cotte a vapore in modo completamente naturale. Pronte all'uso in piatti salati e dolci.

6. Niente glutammato per i dadi vegetali **Bauer** all'olio di oliva, preparati con verdure, estratti vegetali e sale iodato.

7. Solo pomodori della Maremma, sale marino e basilico nella passata biologica di **Baule Volante**.

8. Il 43 % di sale in meno in questa versione della salsa di soia **Kikkoman**: per condire e per cucinare.

9. Il tè verde Bio di **Sir Winston Tea** proviene dalle piantagioni del Nilgiri, nel Sud dell'India.

10. La farina di grano tenero 00 **Coop** è prodotta esclusivamente con grani di origini italiane.

11. Da mais selezionati, la farina bramata di **Le Farine Magiche** è macinata a grana grossa. Per polenta, dolci e impanature.

12. «Vivo» perché non pastorizzato il miele millefiori di **Mielizia**.

13. Cacao amaro **Iper la grande i**, per torte e creme. Da osare anche sui piatti salati.

14. Impasti soffici in tempi record con il lievito in polvere per pizza **S. Martino** ad azione istantanea.

TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

23–24
Novembre
2019

Milano

The Space Cinema Odeon
Via Santa Radegonda 8

La seconda edizione del festival di Vanity Fair

VANITY FAIR STORIES

Incontri

Perfomance

Anteprime

Proiezioni

Live Music

Al centro di tutto ci saranno le storie raccontate dalle voci dei protagonisti: registi, attori, attrici, cantanti, scrittori... Storie straordinarie e ordinarie. Come non vi sono mai state raccontate prima

Ingresso gratuito

vanitystories.vanityfair.it
#vanityfairstories

Main partner

Thanks to

Institutional sponsor

Media partner

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Alessi alessi.com
Alfa Romeo alfaromeo.it
Altemasi altemasi.it
Amazon amazon.it
Antonella Bondi antonellabondi.com
Bauer bauer.it
Baule Volante baulevolante.it
Bialetti bialetti.it
Boffi boffi.com
Borgo Egnazia borgoegnazia.it
Bormioli Luigi bormioliluigi.com
Bormioli Rocco shop.bormiolirocco.com
Bulgari bulgari.com
Ca' del Bosco cadelbosco.com
Campari campari.com
Casta by Castagner laboratorioitaliano.it
Ceramiche Milesi ceramichemilesi.com
Cesarini Sforza cesarinisforza.it
Christofle christofle.com
Citterio citterio.com
Coincasa coincasa.it
Compagnia dei Caraibi compagniadeicaraibi.com
Contraste contrastemilano.it
Coop e-coop.it
De'Longhi delonghi.com
DePadova depadova.com
Design Republic designrepublic.com/it
Discovery Italia discovery-italia.it
Domori domori.com
Esselunga esselunga.it
Excelsa excelsa.it
Ferrari F.lli Lunelli ferraritrento.com
Fontanafredda fontanafredda.it
Food Network foodnetwork.it
Geminiano Cozzi Venezia 1765 geminianocozzi1765.it
HAY hay.dk
Ikea ikea.com
Illy illy.com
Iper La grande i iper.it
Joe Bastianich bastianich.com
Kikkoman kikkoman.it
KitchenAid kitchenaid.it
KnIndustrie knindustrie.it
La DoubleJ ladoublej.com
La Locanda del Notaio lalocandadelnotaio.com
La Tenda Rossa latendarossa.it
La Terra e il Cielo laterraeilcielo.it
Lavazza lavazza.it
Le Farine Magiche lefarinemagiche.it
Legno d'Olivo legnodolivo.it
Maschio dei Cavalieri maschiodeicavalieri.com
Matilde Vicenzi matildevicenzi.it
Mepra mepra.it
Mielizia mielizia.com
Montelvini montelvini.it
Noberasco noberasco.it
Nt Food ntfood.it
Nutrifree nutrifree.it
Olitalia olitalia.com
Orogel orogel.it
Papillon 1990 papillon1990.com
Pasta Rummo pastarummo.it
Piaggio museopiaggio.it
Prima Colta primacolta.com
Revig di Vignazzi Vittorio Via Bovisasca 24, Milano
Richard Ginori richardginori1735.com
Ristorante Marconi ristorantemarconi.it
Rosenthal rosenthal.it
Rotari rotari.it
S.Martino ilovesanmartino.it
S.Pellegrino sanpellegrino.com
Salov Filippo Berio salov.com
Sambonet sambonet.it
Samurai samurai.eu
Seletti seletti.it
Sir Winston Tea sirwinstontea.it
Tescoma tescomaonline.com
Tommasi tommasiwine.it
Villa de Winckels villadewinckels.it
Villeroy & Boch villeroy-boch.it
Virginia Casa virginiacasa.it
Zafferano zafferanoitalia.com
Zarotti zarotti.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	**11**	€ 80,00	€ 135,00
GQ	**10**	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	**4**	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	**11**	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	**12**	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	**49**	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	**12**	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

Chief Executive Officer
ROGER LYNCH

In the USA
Artistic Director, ANNA WINTOUR
Vogue, Vanity Fair, Glamour, Self, GQ, GQ Style,
The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, AD,
Bon Appétit, Epicurious, Wired,
Teen Vogue, Ars Technica, Pitchfork, Them, Iris

International
WOLFGANG BLAU, **President**
London HQ, Vogue Business, Condé Nast College of Fashion and Design
Britain
Vogue, House & Garden, Tatler, The World of Interiors,
GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller,
Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired
France
Vogue, Vogue Hommes, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ,
AD Collector, Vanity Fair
Italy
Vogue, Glamour, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired,
La Cucina Italiana, Experienceis
Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style
Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler,
Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair
Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding, Rumor Me
Taiwan
Vogue, GQ, Interculture
Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico, AD Mexico,
GQ Mexico and Latin America
India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Glamour Style Book

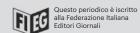
Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style,
Condé Nast Center of Fashion & Design, Vogue Me, Vogue Film
Czech Republic and Slovakia: Vogue, La Cucina Italiana
Germany: GQ Bar Berlin
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure
Middle East: Vogue, Condé Nast Traveller, AD, GQ, Vogue Café Riyadh
Poland: Vogue, Glamour
Portugal: Vogue, GQ, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
Serbia: La Cucina Italiana
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour,
House & Garden Gourmet, GQ Style, Glamour Hair
The Netherlands: Vogue, Glamour, Vogue The Book,
Vogue Man, Vogue Living
Thailand: Vogue, GQ
Turkey: Vogue, GQ, La Cucina Italiana
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Chairman of the Board of Directors
JONATHAN NEWHOUSE

LA CUCINA ITALIANA
Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Conde Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8590 del 18-12-2018

L'INDICE DI CUCINA

Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate i video delle ricette.

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+ 1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

Antipasti

Primi piatti & Piatti unici

Pesci

Verdure

Carni e uova

Dolci e bevande

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**,vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

DI CHE ZUCCA SEI?

Marina di Chioggia

È la varietà più comune e va consumata a piena maturità. Inconfondibile con la sua scorza verde e globosa. **IDEALE PER** il ripieno dei ravioli e la tradizionale minestra di riso e zucca. Ottima cotta al forno.

Francese

Di grandi dimensioni, colore arancione, tondeggiante e costoluta, è una delle più belle. Ha una polpa soda con un aroma di nocciola. **IDEALE PER** cottura al forno, che mette in risalto la bontà del suo sapore.

Mantovana

Di colore grigio-verde e forma schiacciata, ha polpa molto dolce, compatta e soda. Esiste anche una varietà allungata (Violina), simile alla Noce di Burro. **IDEALE PER** tortelli, risotti e gnocchi. La Violina, fritta.

Piacentina

Simile alla Mantovana, ha anch'essa una polpa soda e priva di fibrosità. **IDEALE PER** tutti gli usi in cucina, ma in particolare per il ripieno di ravioli e per i risotti.

Delica

Di dimensioni contenute, ha polpa poco fibrosa e zuccherina. È oggi una delle più consumate in Italia. **IDEALE PER** i purè, i ripieni dei tortelli e per i dolci.

Noce di Burro

Dalla pelle liscia e chiara, ha polpa molto delicata. Nella parte superiore è priva di semi, concentrati nella parte tondeggiante. **IDEALE PER** vellutate e minestre.

Americana

Ha una scorza screziata verde-arancione e, se lasciata crescere, raggiunge dimensioni giganti. La polpa è soda e zuccherina. **IDEALE PER** minestroni, creme, risotti e anche per i dolci.

Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

FOTOGRAFATE LA LISTA e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

FOTO ARCH. LCI, AG. GETTY IMAGES